Дарья Донцова
Кулинарная книга лентяйки



«Кулинарная книга лентяйки»: ЭКСМО; Москва; 2003
ISBN 5-699-02224-4

Аннотация

Дорогие читатели! Не удивляйтесь, что я, Дарья Донцова, вместо детектива написала кулинарную книгу. Я давно собирала рецепты, а так как мне жаль времени на готовку, то в основном это оказались рецепты, не требующие больших усилий и времени от хозяйки. За исключением, может быть, пары-тройки необычных блюд типа паэльи. Но это так вкусно, что вы нисколько не пожалеете о потерянном времени. Итак, в этой моей книге не будет трупов, нашпигованных пулями, но будет гусь, фаршированный яблоками, экзотические соусы и многое, многое другое.

Приятного аппетита!

Дарья Донцова
Кулинарная книга лентяйки

*Автор выражает глубокую благодарность
своим друзьям
Владимиру Цехновичеру
Катерине Козловой
Марии Трубиной
Оксане Глод
Ольге Тельковской
Наталии Васильевой
за предоставленные рецепты.*

Где-то в самом начале зимы я сидела в своей комнате над рукописью, с ужасом понимая, что назначенный срок сдачи новой книги наступает уже завтра, а работа не готова. Очевидно, придется провести ночь с ручкой в руке.

– У нас совершенно пустой холодильник, – раздался крик Маши.

– Абсолютно ничего нет, – донесся высокий голос Зайки. Через секунду обе разгневанные

девицы влетели в мою комнату.

– Где же ужин? – сердито спросила Зайка.

– А заодно обед и завтрак? – мигом подхватила Машка.

Но мне было не до недовольных девчонок. Закончив триста двадцать пятую страницу, я с ужасом поняла: господи, убийца-то вовсе не тот парень, о котором я думала с самого начала! Совсем нет, всю семью отравила милая бабушка, ласковая, любимая домочадцами старушка! Полностью обалдев от этого открытия, я уставилась на Зайку и Маню.

– Что вам надо?

– Жрать хотим, – весьма невежливо ответила Маруська. Обычно, услыхав неподобающие выражения, я морщусь, но сегодня, находясь в состоянии, которое боксеры называют «грогга», ответила:

– Я тоже, вот и приготовьте что-нибудь!

– Из чего? – возмутилась Зайка.

– Из продуктов!

– Каких?

– Ну... что найдете.

– У нас ничего нет, – рявкнула невестка, – вообще! Не холодильник, а пустыня Сахара!

– Скорей Антарктида, – уточнила отличница Маня, – в Сахаре очень жарко, хотя ее животный мир поражает разнообразием. Допустим, суслики...

– Жаркое из суслика, – скривилась Зайка, – вполне в духе нашей семьи! Между прочим, нормальные женщины ходят на рынок, приносят полные сумки продуктов, а потом радуют своих домашних простой, сытной едой.

Выпалив эту фразу, невестка уставилась на меня круглыми глазами.

– Так в чем дело? – удивилась я. – Супермаркет рядом, бери кошелку и иди! А потом свари нам супчик.

От негодования Ольга стала похожа на баклажан.

– Между прочим, я сутки провожу на телевидении и не понимаю, какое время года на улице, у меня работа.

– Я тоже не бью баклуши, – не сдалась я. Зайка скривилась.

– Ой, не надо! Ты, в отличие от остальных людей, вынужденных бегать на службу, сидишь дома целый день, в кресле, могла бы и обедик сгоношить! Ладно, видимо, придется мне самой приковаться к кастрюле.

С этими словами она повернулась на каблуках и выскочила за дверь. В комнате остался лишь запах французских духов, которыми Зайка душится слишком щедро.

Я раскрыла рот. Однако, странное мнение о работе писателя! Сижу, ничего не делая, в кресле! Ну ничего себе! А почти сорок написанных книг?!

– Мусечка, – жарко зашептала Машка, прижимаясь ко мне, – ну зачем ты велела Зайке готовить? Ведь она опять сварит суп-пюре из шпината, жуткая гадость!

Я вздохнула: что правда, то правда. Ольгу нельзя назвать вдохновенным кулинаром.

– А ты так хорошо стряпаешь, – ласково улыбалась хитрюга Машка, – котлетки, рыба, супчик, я уже и не вспоминаю про эклерчики, «ушки» и пирог с клюквой. Ты совсем про нас забыла. Это твоя Даша Васильева родилась с двумя левыми руками, кстати, у нее есть кухарка, и Маша в книжках постоянно ест вкусности.

– Детка, мне некогда кашеварить, – попыталась я вразумить дочь, – читатели ждут новую книгу, знаешь, сколько людей радуются, получив очередной детектив, они отдыхают от забот, следя за приключениями героев, у многих мужчин и женщин это единственный способ расслабиться.

Машка молча пошла к двери. На пороге она обернулась и сказала:

– Между прочим, твои читатели отдыхают, хорошо покушав. Ладно, до свиданья.

– Ты куда?

– Пойду к тете Маше Трубиной поужинаю. У нее сегодня сырный салатик, курица-гриль и картошечка с укропом.

Мне стало стыдно.

– Честное слово, завтра я приготовлю обед!

– Тебе же некогда, – фыркнула Маня.

На следующий день, благополучно оттащив рукопись в издательство, я стала искать свои тетради с рецептами. Думаю, такие есть у многих женщин. Перерыв полки, поняла, что давным-давно запихнула блокноты на антресоли. Ну конечно, сейчас не то что раньше, можно просто купить книгу по кулинарии.

Решив удивить домашних, я резво сбегала к метро и приобрела издание в глянцевой обложке. Ну, посмотрим, что тут предлагается?

Не знаю, как вас, а меня приводят в ужас рецепты, содержащие десятки ингредиентов, в основном непонятных. «Добавьте порезанную куркуму?!» Это что такое? Или кто? Куркума растет? А может, это трава, которую поедает неведомое мне животное куркума?

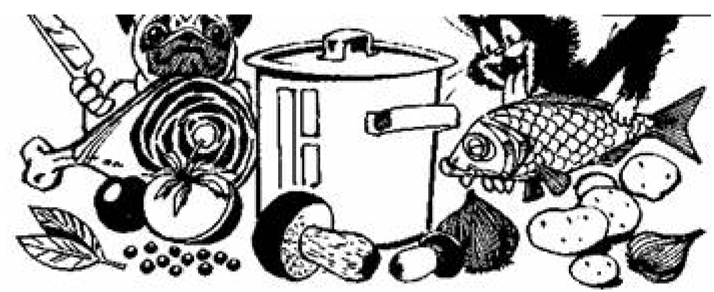
Или: «Возьмите стручок ванили...» Согласна, лучше пользоваться натуральными продуктами, чем заменителями, но где его раздобыть, стручок этот? Я один раз попыталась найти и потерпела полную неудачу, и в магазине и на рынках предлагали только ванилин в порошке или ванильный сахар. Но составитель поваренной книги сурово предостерегал: «только стручок, иначе ничего не получится». Ну зачем давать такой рецепт, который невозможно выполнить? Еще умиляют фразы типа: «Вырезка – самое лучшее мясо, готовьте только из него». Кто бы спорил с этим утверждением. Только что делать тому, кому высший сорт говядины не по карману? И уж совсем непонятно, кто способен выполнить такое указание: «Снимите с курицы кожу чулком, не порвав ее. Отделите мясо от костей...» – и так далее. Мало того, что на приготовление блюда следует затратить четыре часа, так еще и стянуть кожу с несчастной птички так, как велено, невозможно. Поверьте, я пробовала! Вот с окорочка сдергиваю запросто, а с целой курицы нет. Впрочем, может, мне господь и впрямь дал две левые руки?

В полном негодовании от книги я слазила на антресоли, добыла свои заветные тетради и стала перелистывать страницы. Вот они, простые рецепты работающей женщины. Все мы хотим готовить вкусно, быстро и из не слишком дорогих продуктов, а большую часть свободного времени лучше потратить на себя, любимую, а не на беготню между мойкой и плитой. Тем более что приготовление пищи процесс крайне неблагодарный. Потратив уйму времени и сил на варку супа, вы наблюдаете, как он исчезает буквально мигом, и остаетесь вновь один на один с пустой кастрюлей. Один из законов домашнего хозяйства гласит: чем дольше готовишь, тем быстрей съедят. Впрочем, есть еще и другое утверждение: количество домашней работы возрастает пропорционально свободному времени на нее. Для тех, кто не силен в математике, поясню. Имеете час – стираете. Два – стираете и гладите, три – стираете, гладите, убираете квартиру... И так до бесконечности. Бедные российские женщины не умеют баловать себя. Да любая француженка, долго не мучаясь, купит коробку замороженных полуфабрикатов, сунет в СВЧ-печку, а потом преспокойненько отправится в ванную. А у наших женщин, как правило, нет этих печек, нет денег на «готовые» продукты, да еще дамы начинают испытывать угрызения совести, собираясь отдохнуть. Наша бывшая советская гражданка, как правило, не ложится понежиться в пене, она по-быстрому принимает душ.

Я еще раз пересмотрела странички, исписанные ручкой. А почему бы не поделиться с остальными своими рецептами? Так родилась эта книга.

Сразу хочу предупредить, писал ее не кулинар-профессионал, а самая обычная домашняя хозяйка, много лет простоявшая у плиты, женщина, которой порой не хватало денег, мать семейства, вынужденная учитывать вкусы многочисленных домочадцев. Может быть, большинство блюд будут вам знакомы, а может быть, найдете тут кое-что новое, интересное. Одновременно с рецептами я рискну давать и житейские советы.

СУПЫ



Честно говоря, я не знала, с чего начать, но потом решила, что, очевидно, с супа. Моя бабушка говорила:

– Люди делятся на две части: тех, кто ест суп, и тех, кто его варит.

Согласитесь, это правда. Большинство женщин недолюбливает первые блюда, а мужчины, наоборот, с большим удовольствием поедают их даже поздно вечером. А поскольку путь к сердцу мужчины, как известно, лежит через его желудок, суп, как одну из цементирующих семью составляющих, готовить придется. Но сначала несколько простых советов для тех, кто не умеет варить первое.

Суп можно варить на мясном, рыбном, грибном бульоне. А можно сделать его вегетарианским, молочным или фруктовым.

Мясной бульон будет крепким и прозрачным, если после того, как он закипит, вы снимете пену и сделаете маленький огонь. В противном случае бульон приобретет неприятный вкус. Имейте в виду, что мясной бульон солят где-то спустя час после закипания, гороховый и фасолевый суп, когда разварятся бобовые, рыбный суп – в самом начале, грибной, наоборот, в конце. Если вы по случайности пересолили бульон, не расстраивайтесь, только ни в коем случае не добавляйте воду, испортите еду. Лучше опустить туда две-три сырые картофелины и прокипятить их. Бывает так, что не снятая вовремя пена опускается на дно. Вот тогда возьмите пару ложек холодной воды или бросьте в кастрюлю несколько кубиков льда. Пена тут же поднимется на поверхность, и вы ее очень ловко снимете. Помните о том, что если картофель положить в суп после соленых огурцов и щавеля, то корнеплоды останутся твердыми. Я не знаю, отчего такое происходит, но оно случается всегда. Из готового супа надо обязательно вынуть лавровый лист. Все кулинарные книги рекомендуют капусту класть в самом начале, аргументируя это тем, что листья долго варятся. Но по моему опыту это лучше делать наоборот, в самом конце, потому что, если следовать правилам, в вашем супе будет плавать нечто, напоминающее старую тряпку. И еще одно, пожалуйста, не пользуйтесь древними кастрюлями из алюминия, даже если они передаются в вашей семье из поколения в поколение. Сейчас стало известно, что они опасны для здоровья, в особенности нехорошо, если вы оставляете в них еду на хранение. Также не следует брать посуду, если у нее на внутренней поверхности отбита эмаль. Ничего, кроме вреда, супчик из такой «тары» не принесет. И последнее, приводимые ниже рецепты рассчитаны на три, четыре обычные тарелки.

Сейчас много говорят о правильном питании, часто слышатся высказывания типа:

«Мясной суп – яд. В него при варке переходят токсины. И вообще, Александр Македонский ел на обед горсть фиников, а весь мир покорил».

Я не врач-диетолог, поэтому ничего не могу сказать о пользе или вреде мясных продуктов, но пресловутый Македонский, с которого мне предлагается брать пример, жил в жарком климате и, естественно, тратил мало калорий на обогрев тела. Еще неизвестно, что бы предпочел полководец, окажись он в двадцатиградусный мороз на просторах России. Мне так думается, что навернул бы щей, жирных, густых, ароматных, забыв про свои финики.

Что же касается токсинов... Господи, посмотрите вокруг! Мы живем в огромных, загазованных мегаполисах. Прежде чем толковать о вредности мяса, подумайте, чем мы дышим. Только не надо меня убеждать, что пачка творога заменяет кусок мяса. Попробуйте дать мужику на обед не котлету, а полезный творожок, интересно, что вы услышите? Единственно, кому не советую есть мясные супы, это людям, которым врачи предписали лечебное питание.

БУЛЬОН

Мясо любое, лучше говядина 500 г, холодной воды 2,5 литра.

Положите мясо в глубокую кастрюлю, залейте водой и поставьте на плиту. Когда появится пена, снимите и доваривайте на маленьком огне. Меня ставит в тупик фраза, приводимая во многих книгах: «доведите до готовности». А как ее определить, готовность эту? В случае мяса очень просто. Если вилка свободно входит в мякоть, то говядина готова. Не забудьте посолить.

Итак, это основа, из которой может получиться много вкусного.

Еще совет, как выбирать мясо. Имейте в виду, если мякоть темно-красного цвета, она старая, но из нее может получиться наваристый суп. Светлое мясо молодое, бульон из него выйдет диетический, слабый. Лучшие куски для супа с косточкой и небольшим количеством жира. Вот жир должен быть светлым, если он интенсивно желтый, ваш суп может приобрести неприятный вкус и запах. Бульон можно сварить из любого, самого недорогого куска, рульки, голяшки, поверьте, он будет так же вкусен, как и из грудинки.

БОРЩ

500 г мяса, две свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 2 картофелины, половинка болгарского перца, желательно красного, немного свежей капусты, 2-3 столовые ложки зеленого горошка замороженного или консервированного, 1 помидор, томатная паста по вкусу, корень петрушки.

Рецептуру можно изменить. Некоторые кладут горстку кукурузы, другие добавляют цветную капусту, репчатый лук заменяют мелко порезанным пореем, только не листьями, а белой частью.

Варите бульон, потом кладете туда нарезанные овощи и готовите под крышкой минут десять. Больше не надо, иначе все разварится. Лучше выключить огонь и оставить кастрюлю, все само дойдет. Томатную пасту положить одновременно с овощами. Можно добавить чуть-чуть уксусу, черный перец горошком, лавровый лист. Есть борщ лучше всего со сметаной и долькой чеснока.

ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

Идеальный вариант для тех, кто готовит первое на три-четыре дня. Щи из кислой капусты делаются только вкуснее на следующие сутки после приготовления. Сразу хочу предостеречь тех читательниц, которые сейчас брезгливо наморщили нос: фу, знаем, знаем, именно этим «деликатесом» порой пахнет в подъездах. Дорогие мои, испортить можно любое блюдо, если делать его из плохих продуктов.

Одна из моих соседок пребывает в счастливой уверенности, что подобные щи следует варить из испорченной капусты. Ну не пропадать же добру! Очень неправильная позиция. Капуста для кислых щей должна быть хорошего качества, без неприятного запаха.

Вам понадобится: мясной бульон, 300 г квашеной капусты, 1 луковичка, 1 морковь, 2-3 картофелины, томат-паста, лавровый лист и перец горошком.

Если пойдете за капустой на рынок, не покупайте сладкую, такую, которую приготовили с яблоками или клюквой. Возьмите покислей, самую обычную, без «наворотов». Только не говорите торговке: «Мне для щей».

Вам мигом подкинут нечто жуткое, перекисшее и вонючее. И еще одно: пробуя капусту, всегда потом просите, чтобы вам взвесили прямо из того ведра, откуда «снимали пробу». Не поддавайтесь на уверения продавщицы:

– В бочке она такая же!

Нет, требуйте с витрины. Если отказывают, идите к другой торговке. Вкус кислых щей

целиком и полностью зависит от капусты, а на рынке действует закон «не обманешь – не продашь». Именно поэтому советую, если приобретаете капусту возле метро, уже расфасованную, пробуйте из мешочка, который намереваетесь взять, а не из заботливо поставленного блюдечка.

В готовый мясной бульон кладем порезанную капусту и добавляем овощи с томат-пастой. После закипания варим примерно минут пятнадцать на небольшом огне, в конце добавляем приправы. Если капуста выбрана правильно, получите восхитительные щи. Кстати, эти щи можно сварить и на бульоне из свинины. Такой суп получится жирным, но кислая капуста придаст ему особый вкус.

Щи можно сварить и из свежей капусты. Набор продуктов тот же, что и в предыдущем рецепте, только вместо квашеного вилка возьмите обычный, лучше белого, а не зеленого цвета и положите нарезанные листья в конце готовки, тогда сохранится вкус капусты.

Если опустить в мясной бульон соленые огурцы, получится рассольник. Огурчики надо брать обязательно соленые, не маринованные, не мятые, не уродливые, не мягкие. Если уж решили приготовить вкусное блюдо, то купите хорошие продукты, не экономьте два рубля на огурцах, а то получите непонятно что, а не рассольник. Вообще, на мой взгляд, экономия должна быть разумной, естественно, большинство из нас пытается потратить меньше денег и получить больше продуктов, я сама брожу в магазинах между прилавками, выискивая ценники со словами «сегодня скидка».

Проведя довольно долгое время во Франции, могу сказать вам, что экономные парижанки абсолютно не стесняются носиться по распродажам, а потом хвастаться перед подругой дешевой покупкой. Да и маленьких детей они охотно одевают в «Тати». Это у нас сей магазин считается почти что бутиком, а во Франции он более чем дешевая точка, нечто вроде нашей «Копейки». Впрочем, справедливости ради следует сказать, что порой в «Тати» попадаются и не такие уж плохие вещи. Но большинство француженок не станет покупать там себе шмотки, а вот сыну или дочке приобретут с огромным удовольствием.

– Смотри, какие брючки, – ликует моя соседка по лестничной клетке Сюзетта, – за шесть франков достались. Дороговато, конечно, ну да ладно. Ах, дети так быстро растут!

Для вашего сведения: шесть франков – это примерно один доллар, а Сюзетта вполне обеспечена, но тратить лишние деньги она вовсе не собирается.

Кстати, когда к Машке приходят ее подружки-француженки, они мигом, хихикая, стягивают в прихожей колготки, объясняя мне:

– О-ля-ля, мадам, чулки такие дорогие, а рвутся мигом. При этом учтите, что у одной из них отец адвокат, у другой мать – хозяйка косметической клиники, а третья вообще ездит на машине с шофером. Кстати, под брюки мои подруги-парижанки не постесняются нацепить «поехавшие» колготки, если, конечно, не идут на свидание.

Французы очень экономны, расчетливы, я бы даже сказала, скуповаты. В большинстве семей имеется заветная тетрадочка, куда записываются расходы. Хозяйки скрупулезно подсчитывают все, пытаясь выгадать, но есть статья, на которой экономить не станут, – это продукты. Только не надо думать, что они едят ежедневно безумно дорогую фуа гра (паштет из гусиной печени) или грибы-трюфели. Нет, конечно, обычное меню простое, но вот качество продуктов отменное. Ни одна француженка не приобретет для своей семьи просроченный йогурт или помятые фрукты. Ведь можно заболеть, а это ужасно: врачи, больница... Потеряешь больше денег, чем сэкономил на несвежем твороге.

Именно поэтому я перестала ходить на оптовые рынки и покупать продукты на лотке у метро. Во-первых, там, как правило, врут весы грамм на двадцать, во-вторых, частенько подсовывают несвежий товар, в-третьих, продавцы не соблюдают правила хранения продуктов, открытые коробки с печеньем стоят на асфальте, и в них попадают пыль и грязь, в-четвертых, продавцы берут продукты прямо рукой, без перчаток. А у меня совсем нет уверенности в том, что девушки здоровы. Ладно, согласна, СПИД воздушно-капельным путем не передается, но есть полно других инфекций, гепатит, к примеру. Приняв все это во внимание, я стала ходить только в супермаркет и с удивлением обнаружила, что трачу меньше денег.

Дорогие мои, уверенность в том, что оптушка дешевле магазина, – это миф. Согласна, когда в нашей стране только начиналось продуктовое изобилие, был период, когда рынки

выгодно отличались по ценам от магазинов, но сейчас этого нет. Супермаркеты предоставляют дисконтные карты, скидки, бонусы постоянным покупателям и хоть как-то стараются следить за качеством продаваемых продуктов. Вполне вероятно, что около вашего дома есть магазин, куда вы не заглядываете, заранее боясь цен. Зайдите, проявите любопытство.

Но за огурцами для рассольника придется бежать на рынок. Впрочем, если вы насолили их на зиму сами, возьмите из запасов. Классический рассольник варят не на говяжьем бульоне, его готовят с почками. К сожалению, не все любят этот продукт, но для тех, кому он нравится, сообщаю рецепт.

РАССОЛЬНИК

500 г свежих говяжьих почек (свиные не берите), 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 штука лука-порея, 3-4 картофелины, 1 морковка.

С почек снять пленку, разрезать на две-три части, тщательно вымыть, замочить, оставить на час, потом воду слить, налить новую, вскипятить, слить, снова наполнить кастрюлю и варить примерно час, потом добавить овощи, соленые огурцы и держать на плите еще около десяти-пятнадцати минут. Для того чтобы ваш суп стал более острым, в самом конце варки добавьте рассол. Вопрос с солью и томат-пастой решайте по вкусу.

ГОРОХОВЫЙ СУП С ВЕТЧИНОЙ

200-300 г сырой ветчины с костью, отлично подходят ребрышки или руль-га, *3/4 стакана гороха, не целого, а половинками, 2-3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, корень петрушки.*

Сначала варите ветчину, когда поймете, что она готова, вытащите ее и отложите в другую кастрюльку. В бульон засыпьте горох, готовится он, если, конечно, купили половинки, а не целые горошины, минут тридцать. Потом добавляете овощи и нарезанную кусочками ветчину. В качестве кулинарного изыска к этому блюду можно подать гренки из белого хлеба.

СБОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

Думаю, многие хозяйки испытывают раздражение, обнаружив, что гости так и не прикоснулись к мясному ассорти и заботливо нарезанные кусочки колбасы разных сортов мирно засыхают на блюде. Не расстраивайтесь, ваши домашние очень обрадуются такому супу, как сборная мясная солянка.

Состав: бульон из говядины, колбаса, сосиски, ветчина, карбонад... одним словом, все, что было нарезано и осталось на блюде, 3-4 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 2-3 картошки, лук-порей, томат-паста, оливки и маслины без косточки, лимон, каперсы.

В кипящий бульон положить мелко нарезанные колбасные продукты, овощи, соленые огурцы, заправить томат-пастой и варить минут пятнадцать. В суповые тарелки поместить оливки, маслины, каперсы, сметану, зелень и кусочек лимона, лучше кружком. Варить маслины, каперсы и оливки не рекомендую, суп приобретет неприятный вкус. Покупая оливки без косточки, обратите внимание на то, чем их нафаршировали. Вам подойдут только те, у которых внутри лимон. С миндалем, тунцом и лососем для этого супа категорически не рекомендую. Солянка хороша тем, что в нее можно положить абсолютно любые мясные изделия, за исключением, пожалуй, лишь холодца и зельца.

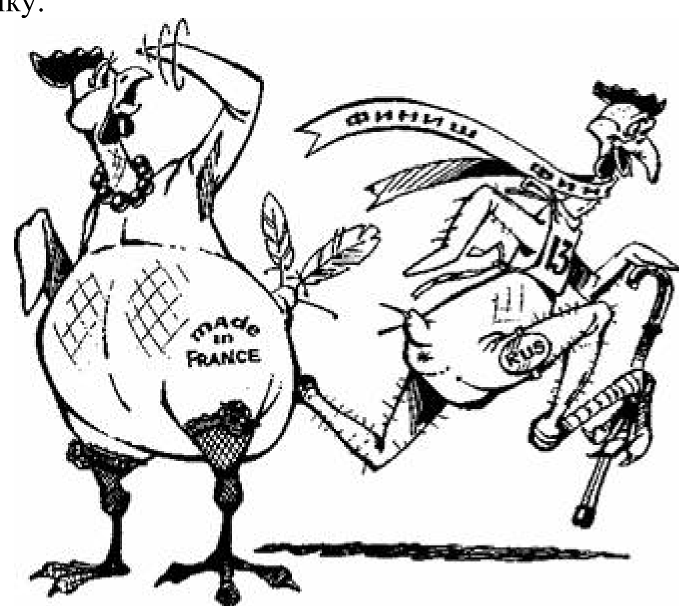
СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ

Состав: мясной бульон, щавель, его количество зависит от того, какой остроты вы желаете получить блюдо, как правило, кладут 200-300 г, морковь, 2-3 картошки, головка репчатого лука, корень петрушки.

Варите суп минут пятнадцать, в самом конце положите щавель.

Кстати, в Подмосковье растет трава кислица, ее еще называют «заячья капуста», это сорняк, который садоводы безжалостно уничтожают, но его можно использовать вместо щавеля, еще вкусный суп получается из молодой крапивы. Осмелюсь повторить здесь всем известную истину: траву для лакомого блюда нужно собирать вдали от шоссе и крупных магистралей, иначе рискуете получить отвар с канцерогенными веществами. Кислицы и крапивы следует брать в два раза больше, чем щавеля, примерно 400г.

Подают это блюдо со сметаной и яйцом, сваренным вкрутую, которое следует нарезать, а не класть целиком в тарелку.



Кстати, некоторые люди любят есть чистый, наваристый бульон без овощей и зелени. В него можно бросить пельмени или лапшу.

Вкусные супы получаются и из курицы. Покупая бройлера, посмотрите, какой толщины у него ножки. Если бедрышки крутые, мясистые, это хорошо, ну а если они напоминают конечности манекенщицы, лучше откажитесь от покупки, потому что такая курица будет вариться два часа и в результате останется «резиновой». Хочу предостеречь вас от покупки американских окорочков, лучше возьмите наши, произведенные на Петелинской или Глебовской птицефабриках. В принципе хороший бульон получается из любой части цыпы, но, если вы положите в кастрюлю тушку целиком, суп выйдет более наваристым. Если вы читали книги писателей девятнадцатого века, причем не только россиян: Л. Толстого, А. Чехова, И. Гончарова, но и европейцев: О. Бальзака, Э. Золя и других, то могли встретить такую фразу: «Доктор прописал ему для поддержания сил куриный бульон, и больной быстро пошел на поправку». Не надо смеяться, долгое время суп из курицы считался лечебным, помогающим недужным быстрее поправиться. Кстати, и сейчас многие врачи рекомендуют белое куриное мясо в качестве одного из основных продуктов диетического питания.

Варится курица очень просто. Я не говорю здесь о том, что тушку следует как следует вымыть и выпотрошить, это понятно. Хотя лично я, в возрасте двадцати лет, решив приготовить мужу отличный суп, ничтоже сумняшеся запихала курчонка в кастрюлю целиком, не удосужившись удалить внутренности. Помните, у нас продавались такие жуткие когтистые создания, у которых на тонкой синей шее болталась маленькая голова с закрытыми глазками? Их еще звали в народе «беговыми». А сколько анекдотов рассказывали о курах! Лежат на полке две тушки, советская и французская. «Парижанка» хвастается: «Я беленькая, жирненькая, аппетитная, а ты – жуть смотреть! Синяя, тощая, прямо беда». – «Ага, – с обидой отвечает „наша соотечественница“, – зато я умерла своей смертью».

Но вернемся к нашим баранам, то бишь к бульону из курицы.

Берете тушку, заливаете холодной водой, даете вскипеть, удаляете пену и варите до готовности. Понять, пора ли гасить огонь, просто. Воткните вилку в ножку курицы, если легко входит, блюдо поспело. Куриный бульон – он тоже основа для множества блюд, но чаще всего готовят такие:

СУП-ЛАПША

Состав: куриный бульон, 1 морковка, репчатый лук – 2 головки, лапша.

Кстати, если хотите, чтобы ваш супчик приобрел приятный золотистый цвет, не снимайте шелуху с лука до конца, оставьте последний слой и смело кладите головки в кастрюлю «одетыми».

А когда суп закипит, бросьте в него горсточку лапши. Количество макаронных изделий зависит от того, какой густоты похлебку вы желаете получить.

Из курицы можно сварить борщ и рассольник. Рецепты этих блюд приведены выше, только вместо мясного бульона следует взять куриный.

Особняком в нашем меню стоят вегетарианские супы. Я стала их варить тогда, когда доктор строго-настрого запретил мужу есть что-либо, приготовленное на мясном отваре. Сами знаете, как мужчины любят себя ограничивать. Одно слово «диета» приводит их в ужас. Мужская часть моей семьи готова умереть, только испытывая чувство сытости. Никакие аргументы типа: «ты себя убиваешь, поедая рассольник», не действуют. Как правило, следует лишь один ответ:

– Ну мне же хочется!

Поэтому я великолепно понимаю, с какими трудностями сталкиваются хозяйки, вынужденные готовить диетические блюда. Однако при определенной сноровке и хитрости вегетарианский суп окажется вкусней мясного. Итак, первый рецепт.

СУП ОВОЩНОЙ

Его секрет в большом количестве составляющих.

Вам понадобится: 1 морковка, 1 головка репчатого лука, 2 картошки, 100 г свежей капусты и примерно столько цветной, половинка сладкого болгарского перца, лук-порей, 2 ложки консервированного зеленого горошка, 1 помидор, корень петрушки.

Сначала доведите до кипения 2 литра воды. Потом быстренько кладите в кипяток порезанные овощи, кроме зеленого горошка, его следует добавить тогда, когда все уже почти сварилось, и надо обязательно подлить жидкости из банки, в которой он лежал.

А теперь переходим к маленьким хитростям. Когда овощи начинают вскипать, бросьте в кастрюльку 1 кусочек сахара и 50 г сливочного масла. Только не заменяйте его маргарином. Когда суп сварится, а он готовится очень быстро, подайте его со сметаной. Точно так же можно приготовить и борщ, только к овощам придется добавить свеклу и томат-пасту.

СУП ИЗ ФАСОЛИ

Надо взять фасоль, примерно стакан. Еще потребуется 2 картофелины, 1 морковка, 1 головка репчатого лука и зелень.

Считается, что лучше делать первое блюдо из бобовых белого цвета, тогда суп получится светлым. Но у меня дома любят, чтобы он был из темной фасоли. Если станете варить из такой, будьте готовы к тому, что получится темно-коричневый бульон. Сначала замачиваем фасоль в холодной воде. Обычно кулинарные книги рекомендуют делать это на ночь, но хватит и часа. Затем эту воду выливаете, добавляете другую и ставите на огонь. Когда фасоль будет почти

готова, положите нарезанные овощи, примерно 50 г сливочного масла, кусочек рафинада и перец горошком. Я не говорю каждый раз о том, что пищу следует солить по вашему вкусу. Подавать фасолевый суп лучше со сметаной.

СУП ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

Надо взять любые бульонные кубики – фирма не имеет значения, грибные или говяжьи, 1/2 стакана гречневой крупы, 2 картошки, 1 головку репчатого лука, 1 морковку и чуть-чуть капусты, совсем немного.

Сначала растворяете в кипятке кубики, потом бросаете туда гречку, через пять минут опускаете овощи. Варите быстро, есть лучше со сметаной.

Аналогичный суп можно состряпать и из перловки, только эту крупу следует предварительно замочить в холодной воде на час.

Но, думается, все перечисленные выше супы вы, скорей всего, умели варить и без меня. А теперь необычные рецепты.

СУП-РАГУ

Сначала о посуде, в которой его следует готовить. Я очень рекомендую всем купить чугунные емкости. Не тефлоновые, не стальные или эмалированные, хотя такие кастрюли, безусловно, тоже нужны. Приобретите, пожалуйста, такие непрезентабельные с виду горшочкообразные штуки, насколько я знаю, сверху они, как правило, бело-зеленые или красные, внутри покрыты эмалью, но сделаны из чугуна. Сейчас в магазинах по заоблачным ценам имеется французский и итальянский аналог. Но зачем отдавать бешеные деньги, когда можно получить товар в три раза дешевле? Кстати, наша посуда из чугуна лучше, она толще, и еда в ней получается вкусней.

Значит, так, берем эту самую кастрюлю, объемом два с половиной литра, и *наливаем на дно растительное масло. Потом мелко режем 2 луковицы, 1 большой кабачок, закрываем крышкой и ставим на маленький огонь. Пока лук с кабачком тушатся, крошим 3 больших красных болгарских перца, 4 помидора.*

Поднимаем крышку, видим, что лук с кабачком «осели», и подсыпаем перец с помидорами. Если все не влезло, не огорчайтесь. Подождите минут пять и снова поднимите крышку, место для остатков найдется. Затем берете по пучку кинзы и укропа, режете и тоже добавляете в кастрюлю, потом кладете туда *3 столовые ложки жирной, двадцатипроцентной сметаны,* все тщательно перемешиваете, плотно закрываете и оставляете тушиться на очень маленьком огне до готовности. Не забудьте посолить и, если хотите, поперчить. Когда суп-рагу поспел, выключите огонь и бросьте в содержимое *2 мелко нарезанных зубчика чеснока.* Есть блюдо можно горячим и холодным. Сами понимаете, что это летний рецепт, но есть и зимний вариант.

ЗИМНИЙ СУП-РАГУ

Опять вынимаем чугунную кастрюлю и наливаем на дно растительное масло. *Режем 2 луковицы, 1 большую свеклу, 2 морковки, немного белокочанной капусты. Если средства позволяют покупать зимой помидоры, добавьте 3 штуки, потом опять же добавьте 3 столовые ложки жирной сметаны и зелень.* Если вы не положили сырые помидоры, то смешайте со сметаной 2 столовые ложки томат-пасты, воды не добавляйте ни в коем случае, овощи дадут сок, и вы получите густой, очень вкусный суп. Но готовится он только в чугунной кастрюльке, в остальных либо овощи не потушатся так, как надо, либо содержимое пригорит.

Совсем просто и дешево можно накормить семью следующими супами:

СУП ИЗ СЫРКА

Вам понадобится: плавленый сырок 2 шт., 2 моркови, 4 картофелины, 2 головки лука.

Можно купить «Сырок плавленый для супа». Они бывают с луком, грибами и овощами. Особой разницы между ними я не заметила, так что, какой брать, значения не имеет. Растворяется 1 сырок в 1 литре кипящей воды. Я обычно беру два сырка и соответствующее количество жидкости. Чтобы лучше растворился, сырок следует мелко порезать или натереть на терке, предназначенной для морковки. Пока вскипит вода, вы берете головки репчатого лука, режете и кладете на сковородку, куда предварительно налили растительное масло. Затем трете морковки и прибавляете к луку. Следующий этап – чистка и нарезка картофелин, которые следует положить в суп. Минут через десять-пятнадцать, когда картофель почти сварится, добавьте в кастрюлю содержимое сковородки, дайте супу прокипеть еще пару минут и можно ням-ням.

Некоторые из моих подруг добавляют в это блюдо макаронные изделия, тоненькую вермишель. Попробуйте сделать супчик в двух вариантах и посмотрите, какой вам больше понравится.

После этого рецепта мы плавно переходим к рыбным супам.

На рыбном бульоне можно приготовить множество блюд. И бульон этот варится из любой рыбы, даже той, которую притащил домой муж с рыбалки. Величина улова не повлияет на вкус супа. Я надеюсь, что ваш супруг человек разумный и не сидит с удочкой возле очистительных сооружений нефтеналивного завода. В противном случае решительно советую не предлагать вытащенных им мутантов любимому коту, рискуете остаться без Барсика. Впрочем, люди более живучи, чем четвероногие, ну скажите, какая киска выдержит сначала полный рабочий день, потом пробежку по магазинам, заход в детсад и затем готовку ужина, проверку домашних уроков, стирку колготок, мытье посуды, укладывание детей спать... Киска сдохнет на стадии магазина.

Значит, берем рыбу. Судака, леща, окуня, севрюгу, белугу, осетрину, то есть такую, которую позволяет кошелек. Моем, чистим, удаляем плавники, внутренности, жабры. Обязательное условие: рыба должна быть с головой. Нет, неправильно, вам хватит для хорошего бульона одной головы и хвоста, середину можно использовать на второе, если, конечно, у вас в руках не двухсантиметровая килька.

Кладем рыбу в кастрюлю, заливаем горячей, предварительно вскипяченной водой, добавляем морковь, корень петрушки, лук, ветку сельдерея. Не забудьте посолить и варите при легком кипении 25-30 минут.

Теперь несколько житейских советов. Они пригодятся вам как при готовке первых блюд, так и вторых блюд из рыбы. Тушку, которая пахнет тиной, обмойте в крепком холодном растворе соли, запах должен исчезнуть. Чистить рыбу надо держа за хвост, нож двигать от хвоста к голове. Если свежая рыба трудно освобождается от чешуи, возьмите не нож, а крупную терку. При обработке очень скользких экземпляров опустите пальцы в соль. Не всем нравится запах готовящейся рыбы. Попробуйте взять тоненькую тряпочку, к примеру, старенькое посудное полотенце, смочите его в уксусе и оберните им крышку кастрюли, а в рыбу обязательно добавьте лавровый лист. Рыбу лучше размораживать естественным путем, а не опускать в воду. Готовность рыбы проверяют, прокалывая мякоть зубочисткой или деревянной спицей, – если хорошо входит, можно выключать. Не советую пользоваться вилками и ножами, мигом развалите мякоть на части.

УХА

В *горячую воду положить: 1 целую луковицу, 2 нарезанные морковки и 3 картошки, корень петрушки, веточку сельдерея, лавровый лист, несколько горошин перца и варить минут десять. Потом опустить туда куски очищенной рыбы.*

Сделать маленький огонь и варить при постоянном кипении еще столько же. Не забудьте сразу посолить. Перед подачей на стол удалите перец, лавровый лист, коренья, в тарелки

положите мелко нарезанную зелень укропа, петрушки.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

На 500 г рыбы потребуется 4-5 соленых огурцов, 2 головки репчатого лука, 2 картошки, 1 морковка, маслины, оливки, каперсы, лимон.

Для солянки можно взять любую рыбу, но не костлявую. Сначала из головы и хвоста варите бульон. Потом опускаете в него мелко порезанные овощи, соленые огурцы, кусочки сырой рыбы из середины тушки, томат-пасту и варите 10-15 минут. В тарелки положите маслины, оливки, каперсы и кружочки лимона. Кое-кто любит добавить еще и сметану.

Кстати, очень вкусные супы можно сварить и без того, чтобы пачкаться чешуей.

РАССОЛЬНИК ИЗ КОНСЕРВОВ

Берем 1 банку лосося в собственном соку или в томатном соусе, 4 соленых огурца, головку репчатого лука, 2 морковки, 3 картошки, корень петрушки, лук-порей – белую часть стебля.

Овощи измельчаем, бросаем в воду, добавляем томат-пасту, варим минут десять, потом кидаем содержимое банки консервов и готовим еще минут десять.

При подаче на стол в тарелки положите маслины, оливки, каперсы и кусочек лимона.

Следующий рецепт, который хочу предложить вашему вниманию, это:

ГРИБНОЙ СУП

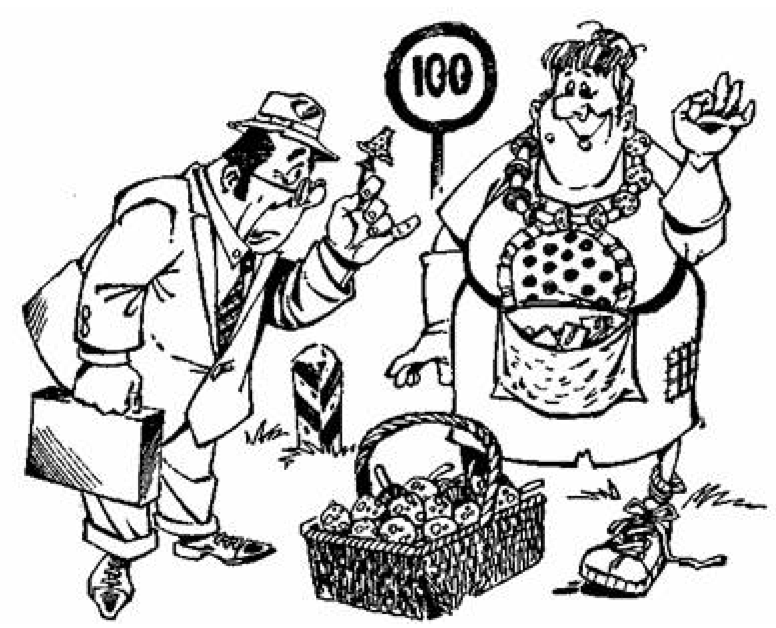
Сначала вариант для зимы.

Берете сухие грибы, тщательно моете, потом замачиваете и оставляете на час. Спустя отведенный срок ставите кастрюлю на огонь и варите грибы в той же воде минут двадцать. Затем добавляете нарезанные овощи: 1 головку репчатого лука, 3 картофелины, 1 морковку, горсточку вермишели и 30 г сливочного масла.

Еще через пятнадцать минут супчик можно есть, естественно, со сметаной.

Вместо сухих грибов очень удобно взять пакет замороженных или банку шампиньонов в собственном соку. В первом случае, высыпав грибы в воду, варите их 15 минут, во втором, используя консервированные, доводите их просто до кипения и сразу бросаете овощи. Кстати, рассол, в котором плавали грибы, можно вылить вместе с ними в суп, будет вкусней.

Летом, используя свежие грибы, следует поступить по-другому.



Во-первых, сразу хочу предостеречь: никогда не покупайте грибы, которые предлагают женщины на обочине шоссе. Даже если их собирали в девственном лесу, постояв у магистрали, грибочки впитали токсины. Если собираете подосиновики и подберезовики сами, никогда не берите подозрительные экземпляры. Лучше выбросить боровик, у которого почему-то розовая ножка, чем лежать потом в реанимации под капельницей. К сожалению, многие люди очень беспечны, за что потом и расплачиваются. Не поддавайтесь на уговоры деревенских типа:

– Чегой-то ты энтот грибок бросил? Бери, бери, имя ему козелок, мы завсегда такие кушаем, первая закусь под самогонку.

Не слушайте, отбрасывайте «козелок», «рыжуху», «зеленку» и прочие неизвестные вам «деликатесы», которые местное население не гнушается употреблять в пищу. Они едят, а вы даже не пробуйте. То, что аборигены преспокойно запивают самогоном, для вас может оказаться смертельным. Грибы, знаете ли, опасная вещь. Именно поэтому не рекомендую приобретать их возле метро у улыбчивых теток, трясущих связками.

– Возьми, милая, дешево отдам, тута одни белые, на поезд тороплюся, утром в три раза дороже отдавала.

Вы можете понять, глядя на сморщенные кусочки, чем они были при жизни: боровиком, подберезовиком или поганкой? Я нет. Не рискуйте своим здоровьем, вы же не хотите отправиться на тот свет лет на тридцать раньше, чем вам положено. Значит, договорились, сами сходили в лес, собрали хорошо известные грибы и принесли домой или приобрели «лесное мясо» у проверенного человека. Рискуя показаться занудой, все же предостерегу вас. Имейте в виду, если целый месяц стояла засуха, а потом, после небольшого дождичка, из земли со страшной скоростью полезли белые и маслята, то скорей всего даже они стали ядовитыми. Если бы у меня не было подруги-врача, ни за что не стала бы так долго талдычить здесь об одном и том же, но факт остается фактом, летом очень большое количество людей попадает на больничные койки, отведав грибочков. Но рецепт первого тем не менее дам.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Берем 300-400 г белых, подосиновиков или маслят, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковицу, 30 г сливочного масла.

Тщательно моем, потом чистим, снова моем. Кстати, о мытье продуктов. Я не сказала об этом раньше, но хорошо, что вспомнила сейчас. Купите такой предмет, как щеточка для ногтей, и, взяв овощи: морковку, картошку и так далее, сначала обработайте их и только потом начинайте чистить. Зачем такая тщательность? Если ухватите грязную картофелину, сунете под воду и начнете скрести ножом, остатки земли с удобрениями сначала перейдут на ваши пальцы, а потом окажутся на очищенной картошке, и никаким способом вы их оттуда не удалите.

Впрочем, вам будет казаться, что клубень совершенно чистый, наши глаза не способны различать микрочастицы. Иногда сваренный картофель, слегка остыв, вдруг покрывается противными темно-синими пятнами. Бедная хозяйка только качает головой, приговаривая: «Вот они, нитраты и пестициды».

Согласна, встречаются овощи с «добавками», но в большинстве случаев «боевую раскраску» корнеплоды получают из-за того, что вы перед очисткой не помыли их со щеткой. А теперь вернемся к супу.

Подготовленные грибы кладем в кастрюлю, заливаем водой и варим, снимая пену, минут тридцать. Лучше всего, когда они первый раз закипят, воду слить и налить новую. Потом добавить в кастрюлю порезанную картошку, головку репчатого лука, морковку. Можно добавить горсточку лапши и сливочного масла. В тарелки обязательно положите сметану и не забудьте посолить суп.

Все перечисленные выше супы можно есть как в холодное, так и в теплое время года, но рано или поздно даже в нашей стране наступает такой момент, когда термометр начинает показывать +30°. Правда, это случается у нас в апреле, а лето приходит холодное и дождливое. И еще я заметила весьма странную закономерность. В конце апреля и самых первых числах мая, как правило, стоит изумительная теплая погода. Люди радуются наступившему лету и спешат побросать в землю семена, но после Дня Победы небо затягивают свинцовые тучи, начинаются заморозки, иногда даже идет снег. Так и не взойдя, урожай гибнет на корню. Ситуация повторяется из года в год с удивительным постоянством. Очевидно, огородники чем-то прогневали небесные силы, и те решили отомстить, но все же жара иногда приходит, и тогда очень хочется поесть суп под названием окрошка.

Я довольно часто бываю за границей и должна вам сказать: ни в одной стране мира вы не встретите этого кушанья по одной простой причине: квас делают только в России. А хорошая вкусная окрошка без него не получится никак. Впрочем, в последние годы и у нас встретить правильно приготовленный квас становится все трудней. Впрочем, если не лень, приготовить квас можно и самой, рецепты я даю в разделе «Напитки».

Иногда в продаже встречается уже готовое сусло. Как сделать из него квас, сообщается на этикетке, которая приклеена на банке.

ОКРОШКА

Окрошка хороша тем, что в нее можно положить что угодно: *мясо, курицу, рыбу, вареную колбасу, практически любые овощи, яйца, зелень.* Еще в окрошку в обязательном порядке следует добавить *зелень петрушки, укропа, лука. Особый вкус придадут вашему супу нарезанные листья черемши, но только в том случае, если любите острое.*

Надо только соблюсти некоторые правила. Овощи и яйца должны быть отварными. Исключения составляют огурцы, редис, помидоры. Составляющие следует нарезать мелкими кусочками. Многие из моих подруг вместо мяса кладут в окрошку «Докторскую» колбасу. Именно «Докторскую», без вкраплений жира, потому что от «Любительской» или «Языковой» квас приобретает «сальный» вкус. Кое-кто любит добавить еще консервированную кукурузу или фасоль. Густая часть окрошки должна составить примерно два стакана на литр кваса. Впрочем, количество гущи зависит от вашего вкуса. Всю зелень надо мелко-мелко нарубить, посолить, слегка помять деревянной ложкой и только после этого положить в окрошку, можно добавить по вкусу горчицу. Если готовите это блюдо с рыбой, обязательно влейте в нее лимонный сок, по одной чайной ложке на литр кваса.

В жарких странах, например, на Арабском Востоке, существует свой вариант нашей окрошки. Густая часть там такая же, как в России, а вместо кваса используется лябан, продукт, схожий с кефиром. Сами понимаете, что в такое блюдо рыбу класть никак нельзя.

Подают окрошку холодной. Все овощи режут остывшими. Никогда не заливайте квасом теплые составляющие, получившееся блюдо будет невкусным.

СУП-ХОЛОДЕЦ

В жаркое время можно приготовить и суп-холодец.

Возьмите 1 литр хлебного кваса, 500 г молодой свеклы с ботвой, 2 свежих огурца, зеленый лук, 2 сваренных вкрутую яйца, чайную ложку сахарного песка, сметану по вкусу.

Молодую свеклу помыть, почистить, положить в кастрюлю и варить примерно полчаса, потом добавить ошпаренную ботву и подержать на огне еще минут десять. Затем слить воду в отдельную посуду, а свеклу и листья мелко порезать и вытряхнуть в супницу. Туда же положить кусочки огурца, порубленные сваренные вкрутую яйца, зеленый лук и сахар. Гущу залить квасом и охлажденным свекольным отваром. Подавая на стол, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Есть другая разновидность холодного супа.

БОТВИНЬЯ

Берем 1 литр кваса, по 250 *г шпината и щавеля, 2 свежих огурца, 100 г зеленого лука и 50 г натертого хрена, соль, 1 ст. ложку сахара.*

Шпинат и щавель перебрать, помыть и потушить в плотно закрытой кастрюльке с очень малым количеством воды. Затем либо протереть сквозь сито, либо размять толкушкой. Подготовленное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, соль, немного горчицы, нарезанные огурцы с луком и зелень укропа. Подавая на стол, положите в тарелку хрен.

Кстати, о последнем. Не секрет, что натереть его практически невозможно, потому как из ваших глаз станут потоком литься слезы. Можно, конечно, купить уже готовый, но тем, кто любит все делать собственными руками, советую взять мясорубку. К тому месту, откуда станет вылезать провернутый хрен, следует крепко привязать полиэтиленовый пакет, поверьте, рыданий будет меньше.

После этого рецепта мы плавно переходим к молочным супам. Я не буду тут долго рассказывать вам о ценности такого продукта, как молоко. Есть люди, у которых один лишь вид поднимающейся пенки вызывает судороги, с другой стороны, не счесть и тех, кто обожает все, приготовленное на основе молока. Плохо только, когда антиподы сталкиваются в одной семье. Так получилось у нас, женская часть корчится при виде молочного супа, мужская радостно потирает руки. Впрочем, если у вас дома имеются дети детсадовского или младшего школьного возраста, без молочного супчика никак не обойтись.

Варят их на цельном или обезжиренном молоке, иногда добавляя воду. Конечно, приходится тщательно следить, чтобы молоко не пригорело, поэтому советую вам купить кастрюлю с тефлоновым покрытием. Имейте в виду, она должна служить только для приготовления этого супа. Молоко очень легко впитывает запахи, и, если сначала сварить в кастрюльке рыбный бульон, а потом, вымыв ее, наполнить молоком, получите жуткую гадость. Так что ежели желаете есть вкусный суп, держите дома отдельную кастрюльку. Если вы принципиально против тефлонового или титанового покрытия, пользуйтесь самым обычным ковшиком, но будьте готовы к тому, что в эмалированной посуде молоко непременно пригорит, и суп ваш никому не будет нужен. Если вы все же упорны в своем желании никогда не брать в руки посуду с антипригарным покрытием, выберите, пожалуйста, такую, у которой максимально тонкое дно, и обязательно перед тем, как налить молоко, ополосните кастрюлю холодной водой.

Все крупы до варки моют, овощи чистят и измельчают, макаронные изделия сначала отваривают в воде, а потом бросают в молоко. Суп не следует долго кипятить.

МОЛОЧНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Вам понадобится: на 1 литр молока примерно полторы чайной ложки сахарного песка, 20 г сливочного масла, соль, 100 г макаронных изделий, любых. Впрочем, сами, наверное,

понимаете, что спагетти здесь ни при чем. Хорошо подойдет лапша, «звездочки», «ракушки», «ушки», иначе говоря, «мелочь». Количество сахара зависит от вашего вкуса, половину молока можно заменить водой. Хотя, если хотите, чтобы получился вкусный суп, молоко должно быть жирным, шестипроцентным.

Способ приготовления прост, как раз-два-три. Сначала отвариваете макароны почти до полной готовности в воде, отбрасываете в дуршлаг, даете молоку закипеть, бросаете туда «звездочки» или «ушки», сахар и сливочное масло. Ждете, пока суп вскипит, варите его пять минут, и можно хватать ложку.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Надо взять 3/4 стакана *муки, 1 столовую ложку сливочного масла, 2 яйца, 4 1/2 стакана молока, соль по вкусу.*

Сливочное масло перемешиваете с желтками, белки взбиваете в пену, добавляете к ним муку, соль и желтки с маслом. Получается тесто, если оно жидкое, добавьте муки. Потом даете молоку закипеть, берете металлическую ложечку, к деревянной тесто прилипнет так, что не отодрать, опускаете ложку в горячее молоко, потом берете ею небольшие кусочки теста и кладете в кипящую жидкость. Когда все клецки окажутся в молоке, дайте ему покипеть пару минут, и вкусный супчик готов.

СУП ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

Очень выручает на даче, в особенности если в доме имеются маленькие дети.

Состав: 150 г печенья, можно взять овсяное, естественно, без наполнителей и шоколада, 5 стаканов молока, 1 столовая ложка сахарного песка, 1 столовая ложка сливочного масла, немного корицы.

Печенье тщательно измельчить, засыпать в кипящее молоко и снять с огня, прибавить сахар, масло и корицу. Вместо печенья можно взять ванильные сухари.

СУП ИЗ МОЛОКА И КАПУСТЫ

Пусть вам не покажется диким подобное сочетание, попробуйте, это вкусно.

Берем 300 г капусты, можно белокочанной, а можно цветной, кому какая больше по вкусу, 2 морковки, 100 г репы, 1/4 луковицы, 10 г сухих грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 5 стаканов воды, 11/2 стакана молока, 1 столовую ложку сметаны, соль по вкусу.

Капусту, овощи, грибы мелко нарезать, положить в кастрюлю, налить воду и кипятить до готовности. Туда же положить и сливочное масло. Затем посолить по вкусу, добавить молоко и дать закипеть. Готовый суп можно заправить сметаной.

СУП ИЗ МОЛОКА С ПОМИДОРАМИ

Если вас не испугал предыдущий рецепт, тогда сделайте суп из молока с помидорами.

Вам потребуется: 3 моркови, 200 г репы, 1 луковица, 2 помидора, 1 десертная ложка манной крупы, 3 стакана воды, 1/2 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла и соль по вкусу.

Морковь, репу, луковицу, помидоры нарезать, залить водой и варить 10 минут. Затем

осторожно, постоянно помешивая, всыпать манку, сливочное масло и дать покипеть еще столько же. Потом добавить молоко, соль по вкусу и подержать суп еще немного на плите.

Ну и напоследок два рецепта весьма необычных, но очень вкусных.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

Купите примерно 800 г яблок, лучше не кислых, послаще, антоновка тут не подойдет. Далее возьмите 1 столовую ложку сахарного песка, 1 чайную ложку корицы, 5 стаканов молока, 1 желток.

Яблоки очистить от кожи, удалить косточки, нарезать небольшими дольками, сложить в кастрюлю, добавить сахар, корицу и тушить, закрыв кастрюлю крышкой до готовности. Молоко смешать с желтком и, не давая ему закипеть, снять с огня и соединить с тушеными яблоками. На стол подать в холодном виде.

Есть еще один, совсем уж экзотический вариант этого супа. Яблоки вы заменяете таким же количеством дыни и далее действуете по вышеизложенному рецепту. Мои знакомые разделились на два лагеря. Одни громко кричат:

– Ничего вкуснее супа из молока с дыней не ели. Другие отплевываются:

– Боже, какая гадость!

Интересно, к какой категории принадлежите вы?

СУП МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ С КЛУБНИКОЙ

Когда наступает сезон, мы готовим на даче суп молочный заварной с клубникой.

1 яичный желток разотрите с 1 столовой ложкой сахарного песка и залейте 1 л кипящего молока. Нагрейте, но не доводите до кипения, потом снимите с огня и добавьте в смесь 1 1/2 стакана протертой клубники и 1 стакан целой.

Едят это блюдо холодным, его очень любят дети.

Если захотите, можете готовить молочные супы с крупами: пшенной, перловой, кукурузной, гречневой, геркулесовой. Готовятся они одинаково. Всю крупу сначала варите в воде почти до готовности, а затем откидываете в дуршлаг. Потом берете горячее молоко, соединяете с крупой и держите на плите минут десять. Готовый суп заправляете солью, сахаром, сливочным маслом. Как правило, на 1/2 стакана крупы идет 5 стаканов молока, соль и сахар по вкусу, масла примерно 1 столовая ложка. Но у нас дома эти супчики не прижились. В моей семье их обзывают «жидкой кашей».

Супы можно приготовить также из разных ягод и фруктов. Ингредиенты следует брать спелые, неиспорченные. Часто в такое первое добавляют крупу или лапшу. Для аромата можно положить корицу, гвоздику и другие пряности. Подают к столу фруктовый суп с медом, сахаром или взбитыми сливками.

Как получить последние? Можно пойти самым простым путем и приобрести баллончик. Белая масса, вылезающая из дозатора, безусловно, вкусна, но сливки, взбитые собственноручно, намного лучше. Здесь следует учесть, что превратить в лакомство можно не всякие сливки, а только те, у которых тридцать три или тридцать пять процентов жирности. Чем больше, тем лучше. Если у вас нет миксера, не поскупитесь, приобретите. Сейчас это не так дорого. Металлическим веничком вы будете трясти около часа, а миксер за пару минут справится с работой, кстати, он пригодится и когда доберемся до сладких блюд.

СУП ИЗ ВИШНИ С РИСОМ

На 200-250 г ягод 4-5 столовых ложек риса без горки.

Вишни вымыть, вынуть косточки, которые залить литром горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный отвар всыпать рис и варить. Примерно за пять минут до готовности положить в кастрюлю вишни, сахар и, если хотите, соль, украсить взбитыми сливками.

СУП ХОЛОДНЫЙ ИЗ СМОРОДИНЫ С МАНКОЙ

200-250 г черной смородины, красная и белая не подойдет, 2 столовые ложки манной крупы, 1 стакан молока.

Смородину помыть, размять толкушкой, добавить 1 литр воды, кипятить в течение пяти минут, потом процедить и охладить. Отдельно приготовить на молоке манную кашу, вылить в смоченную холодной водой тарелку и дать застыть. Затем кашу нарезать кубиками, разложить по тарелкам и залить отваром из смородины.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК

1,5 кг яблок, желательно кислых, лучше всего подойдет антоновка, помыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 2 литрами воды, добавить цедру 1 лимона, немного корицы, 100 г мякиша белого хлеба без корки и варить десять-пятнадцать минут. Потом всю массу протереть сквозь сито или размять толкушкой, обязательно деревянной, добавить сок того лимона, с которого резали цедру, 1/2 стакана сахара. Отдельно отварить 1/2 стакана риса, промыть, разложить по тарелкам и залить пюре из яблок.

СУП-ПЮРЕ ИЗ АБРИКОСОВ ИЛИ ПЕРСИКОВ

Вымойте их, залейте 1/2 л воды и сварите. Потом протрите вместе с отваром или разомните толкушкой. Зимой можно взять готовое абрикосовое или персиковое пюре. Затем положите в массу 1/2 стакана сахарного песка и нагрейте до кипения. Пока смесь вскипает, берем 1 столовую ложку картофельной муки (крахмал), разводим ее в]/2 стакана холодной воды и выливаем в суп, доводим до кипения и тут же снимаем. Едят такой суп холодным, добавив в него отварной рис, примерно 1/2 стакана, и взбитые сливки.

Вообще супы-пюре больше характерны для европейской кухни. Российские желудки привыкли к щам, борщам и рассольникам. Мои друзья-французы, приехав в Москву, с удивлением ковыряются ложками в тарелках. Сначала просто разглядывают содержимое, потом, как правило, следует вопрос:

– Вы едите горячий салат?

Однако, один раз попробовав настоящие щи, парижане приходят в восторг. Однажды муж моей соседки Сюзетты, благополучно потеряв ключ от квартиры, постучался в нашу дверь и попросил:

– Дай посижу тихонько в гостиной, Сюзетта уже едет.

Естественно, я впустила Сержа и предложила ему попробовать борщ. Сначала мужик скривился, но хорошее воспитание не позволило ему воскликнуть: «Что за гадость?», хотя этот вопрос явственно читался на его лице.

Но потом он мужественно засунул в тарелку ложку. Когда Сюзетта, наконец, вернулась домой, Серж спал у меня на диване. Непривычно сытное первое мигом свалило парня с ног. Но с тех пор он стал требовать от жены «жидкий винегрет», и мне пришлось срочно обучать Сюзетту готовить борщ. Слух о невероятном супе разнесся мигом по соседям, и ко мне зачастили со всех этажей мадам с тетрадками в руках. Так что я теперь с гордостью называю себя «посол русской кухни». Впрочем, мои подруги-француженки тоже поделились кое-какими секретами. Уж не знаю, насколько они понравятся вам, но ради экзотики попробуйте. Вообще, в понимании француза, суп – это тарелка горячей воды, в которой одиноко плавают два кусочка

лука, один – морковки и тоскливая зеленая горошина. На мой взгляд, совершенно несъедобная вещь. Но есть счастливые исключения. Одно из них – национальное французское блюдо:

СУП ИЗ ЛУКА

От многих парижан я слышала, что эпоха настоящего лукового супа закончилась вместе со знаменитым рынком «Чрево Парижа», который был закрыт в прошлом веке. Именно там находились крохотные ресторанчики, куда к пяти утра приходили истинные гурманы, чтобы отведать это сытное лакомство. Отчего так рано? Да просто оттого, что луковый суп варился для грузчиков «Чрева», которые начинали работать в два часа ночи. Почитайте роман Эмиля Золя, который так и называется «Чрево Парижа», узнаете много интересных деталей. Я, естественно, тот суп никогда не пробовала, но могу дать рецепт, которым любезно поделилась Сюзетта. Ее матушка, мадам Соваж, готовила луковый суптак:

500 граммов репчатого лука, обычного, не белого, не красного, 3 столовые ложки сливочного масла, перец по вкусу, 3/4 литра крепкого мясного бульона, 4 ломтика белого хлеба, 3 столовые ложки тертого сыра твердых сортов, например, швейцарского, соль.

Нарезать лук кольцами и слегка обжарить в половине количества масла. Посыпать перцем, добавить бульон и прокипятить в течение десяти минут, затем посолить. Ломтики хлеба пожарить в оставшемся масле. Затем взять огнеупорные мисочки, разлить в них суп, положить внутрь куски хлеба, посыпать толстым слоем сыра и поставить запечь в духовку. Когда сыр расплывется, суп готов. Этот рецепт рассчитан на две порции. Впрочем, есть еще один вариант этого супа.

2 большие луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, в два раза больше муки, 1/2 литра куриного или мясного бульона, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 3 ломтика белого хлеба, соль, перец.

Лук надо порубить и потушить на слабом огне на сливочном масле, закрыв крышкой, затем добавить муку и мясной бульон. Потом влить молоко, сливки и поставить варить минут на десять. За это время обжарить кусочки хлеба, намазать их желтком, положить в тарелки и залить готовым супом, посыпать сыром. Потом накрыть тарелки сверху чем-нибудь, дать постоять три-четыре минуты и подавать.

Есть еще один суп, который, как утверждают французы, можно поесть только в стране мушкетеров. Это буйабес! Его родина – побережье вблизи Марселя, и только там лакомство готовят по всем правилам. Все прочее, уверяют марсельцы, жалкая имитация. Еще они обязательно говорят, что буайбес известен с древних времен, еще богиня Венера кормила им Вулкана.

БУАЙБЕС

Вам понадобится: 2 кг свежей рыбы разных сортов: ерш, палтус, угорь, скумбрия и так далее, 6 столовых ложек растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, немного зеленого лука, 2 стебелька тимьяна, 5 стебельков петрушки, 2 лавровых листочка, 2 дольки чеснока, 1 стакан хорошего белого вина, небольшая сухая корочка апельсина, соль, перец.

Рыбу почистить, вымыть, отрезать плавники, головы, хвосты, мелкую рыбешку оставить целиком, крупную разделить на части, желательно удалить кости. Лук нарезать крупными кольцами и обжарить в растительном масле, потом в сковородку положить порубленные дольками помидоры, зеленый лук, петрушку, тимьян, лавровый лист, растолченный чеснок и корочку апельсина.

Все слегка потушить, переложить в кастрюлю, а затем добавить головы, хвосты и рыбу с плотным мясом, например, угорь и палтус. Посолить и залить водой так, чтобы вся рыба была

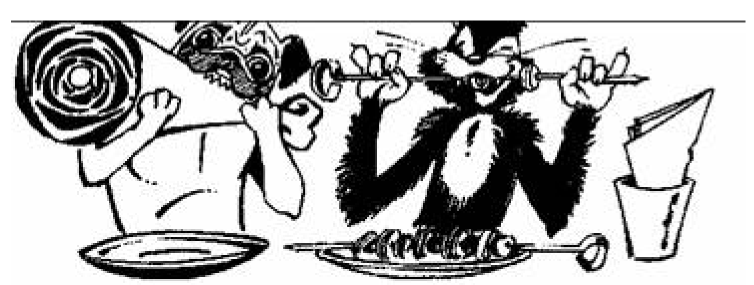
покрыта.

Поставить на сильный огонь, чтобы бульон быстро закипел, и варить его семь-восемь минут. Потом опустить рыбу с более мягким мясом и готовить еще семь минут. Имейте в виду, буйабес не должен кипеть больше пятнадцати минут. Затем его следует снять с конфорки, влить белое вино, перемешать, крепко поперчить и поставить на очень-очень маленький огонь. Время нагрева – пять минут. Это, так сказать, основной рецепт, дальше начинаются варианты.

Парижская хозяйка перед подачей на стол процедит суп, положит в него ломтики поджаренного белого хлеба, посыплет зеленью, а рыбу принесет на отдельной тарелке. В Нормандии в это блюдо обязательно добавят орехи и заправят его не вином, а кальвадосом<*Кальвадос – крепкая яблочная водка, многие крестьяне делают ее сами. (Прим. автора.)* >. В Бретани вольют уксус.

Собственно говоря, это все супы, которые я умею готовить. В заключение этой главы хочу дать еще пару советов. Сейчас в магазинах продается питьевая вода в пятилитровых бутылках. Попробуйте как-нибудь приготовить первое блюдо на ней. Поверьте, будет намного вкусней. Если вам жалко выбрасывать деньги на такую роскошь, как H2O, наполните кастрюлю водой из-под крана и поставьте, не прикрывая крышкой, на кухне часа на три-четыре, оттуда улетучится хлор, который был добавлен для дезинфекции. Это вещество ухудшает вкус еды и часто вызывает аллергию. Большинство женщин, разводящих цветы, знают, что растения следует поливать такой постоявшей водой. Но разве вы сами хуже герани? А лучше всего обзавестись фильтром. Поверьте, суп без хлора и другой гадости, которая неизбежно оказывается в нашем водопроводе, намного вкусней и полезней.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДИЧИ



Сначала несколько советов перед тем, как начать разговор о блюдах из мяса. Покупая мякоть, надавите на нее пальцем. Если мясо свежее, оно быстро восстановит прежнюю форму, но коли ямка наполнится большим количеством красной жидкости и останется вмятиной, советую насторожиться – под видом парной говядины вам подсовывают нечто размороженное. Жесткое мясо при варке и тушении станет мягче, если добавить в кастрюлю немного уксуса. Есть еще несколько хитрых приемов, которые помогут слегка исправить невкусное мясо. Можно замочить кусок в молоке на несколько часов, а можно натереть вечером со всех сторон сухой горчицей и оставить до утра, перед готовкой следует промыть в холодной воде. Мясо, порубленное мелкими кусочками, будет менее вкусным, чем то, которое варили неразрезанным. Когда жарите шницели или отбивные, обязательно удалите все жилки. При термической обработке они сворачиваются, и ваши котлетки станут бесформенными. Мясо с косточкой готовится быстрей, потому что кость – дополнительный проводник тепла.

С печенки легко снять пленку, если на минуту опустить ее в холодную воду. И еще, печень будет вкусней, если предварительно, часа на два, на три, замочить ее в молоке.

Не советую использовать при жарке сливочное масло, оно пригорает, я все готовлю только на растительном, без запаха.

Отдельный совет для тех, кто решил использовать оливковое. Во-первых, оно придает пище специфический вкус, который не всем нравится. Во-вторых, часто производители пишут на этикетке большими буквами «сделано из спелых оливок», а внизу приписывают очень мелко «микс». Этот значит, что перед вами смесь из оливкового и еще какого-нибудь растительного масла – рапсового, к примеру. Чистое оливковое масло стоит дорого, оно, как правило, разлито

в стеклянные бутылки и имеет цвет хаки. Главным ориентиром для вас должна стать цена. Если за пол-литровую бутылочку оливкового хотят столько же, сколько и за такое же количество подсолнечного, то скорей всего это либо «микс», либо подделка. За качественное масло из оливок нужно отдать в три, четыре раза больше. Но готовить на нем, если, конечно, не предписано доктором, на мой взгляд, непозволительная роскошь. Вот для заправки салатов его можно иметь немного.

Теперь о кухонных принадлежностях. Купите себе сковородки с тефлоновым покрытием. Причем совсем необязательно, чтобы они были дорогой марки. Кто бы спорил, эта фирма выпускает качественную продукцию, но меня отпугивает несусветная цена. Вполне приличную посуду производит Италия, в набор, как правило, входят три сковородки разного диаметра и деревянная лопаточка. Только не покупайте китайские, они в одну цену с итальянскими, но тефлон с них слезает после того, как разворачиваете дома покупку. Еще обзаведитесь чугунными кастрюлями с эмалированным покрытием, как минимум, двумя штуками, присоедините к ним гусятницу и не поскупитесь на электроприборы. Самый лучший из них мясорубка. Сэкономите кучу времени и сил, когда перестанете крутить ручку сами. Сейчас в продаже полно всяких приспособлений, призванных облегчить труд поварихи. На мой взгляд, многие из них просто не нужны. Допустим, агрегат Для варки яиц, причем десяти штук сразу. Ну зачем он вам, а? С легким недоверием смотрю я и на кухонный комбайн. Подруги скинулись и купили мне на день рождения самый навороченный, с миксером и блендером (стаканом, где готовятся коктейли). Так вот тех, кто еще не обзавелся подобным агрегатом, спешу предупредить: милые мои, это просто электрическая терка, и появление ее в вашем доме оправдано только в том случае, если вы каждый день лопаете по килограмму нашинкованной морковки. Овощи для салата или супа вы там не нарежете, потому что комбайн строгает их слишком тонко, просто как паутину. И потом, вам будет элементарно лень вытаскивать машину, собирать ее, потом мыть чашки, нож, кучу насадок ради того, чтобы потереть ребенку одно яблоко. В девяноста случаях из ста вы возьмете обычную терку, а комбайном воспользуетесь от силы пару раз в год. Так что купите лучше обычный миксер и успокойтесь. Теперь перейдем непосредственно к рецептам.

КОТЛЕТЫ

Они хороши тем, что могут быть приготовлены из любого мяса. Берем 1/2 кгмякоти говядины и пропускаем через мясорубку. Потом понадобится 1/3 батона, лучше черствого, белого хлеба. Срезаем корку, мякиш заливаем молоком так, чтобы он был прикрыт. Через пять минут отжимаем и тоже засовываем в мясорубку. Туда же отправляем 1 большую луковицу. Затем массу солим, перчим и добавляем желток, без белка, потому что он делает котлеты жесткими. В самом конце кладем 2 столовые ложки жирной, двадцатипроцентной сметаны и начинаем вымешивать, как тесто. Чем лучше вы промесите будущие котлеты, тем вкусней они станут. Чтобы мясо не липло к рукам, надо смочить ладони холодной водой. Можно взять в равных долях говядину и свинину, тогда вам не понадобится сметана. Некоторые мои подруги жарят лук, другие кладут в фарш немного тертой отварной картошки, кое-кто заменяет белый хлеб холодной кашей, ячневой, геркулесовой или пшеничной.

Потом из массы делают котлетки, обваливают их в муке или толченых сухарях и кладут на хорошо разогретую сковородку, куда предварительно наливают растительное масло без запаха. Отчего сковородка должна быть обязательно горячей? Поясняю, котлеты вкусны только тогда, когда они сочные. Бросив сырой фарш в горячее масло, вы услышите характерный звук «ш-ш-ш». Это испаряется вытекающий, вкусный сок. Когда мясо касается раскаленной поверхности, на нем мигом образуется корочка, которая будет препятствовать дальнейшему выливанию сока. На холодной сковороде этого не произойдет, и вы получите сухие котлеты.

Я привела для вас основной рецепт фарша. Дальше начинаются варианты. Вы можете добавить в каждую котлетку начинку, например, жареный лук, грибы, крутые яйца, зелень, сыр. Тогда у вас получатся зразы. Только не кладите ничего рыбного. Котлеты со шпротами ваши домашние наверняка не сочтут за деликатес.

Из фарша можно также сделать:

РУЛЕТ

Для этого котлетную массу из примерно *0,5 кг говядины* нужно положить ровным слоем толщиной в два, два с половиной сантиметра на смоченную холодной водой салфетку из ткани. Затем разместить сверху начинку. Опять же *жареный лук, грибы, отварные яйца...* Некоторые любят делать это блюдо с макаронами, естественно, сваренными, картофельным пюре, рисом, кашей. Выбрав подходящую начинку, вы при помощи салфетки сворачиваете котлетную массу. Это самый трудный момент операции, он требует определенной ловкости и навыка. У меня пару раз рулет разваливался в клочья. Если такое произойдет и с вами, не расстраивайтесь, просто соберите развалюху руками и положите в сковородку, помажьте сверху сметаной и суньте в духовку, получится запеканка. Но, предположим, вам удалось «срулетить» фарш. Устройте его на противне швом вниз, помажьте сметаной и поставьте в духовку минут на двадцать-тридцать. Когда сверху получится румяная корочка, рулет готов.

ТЕФТЕЛИ

Собственно говоря, это те же котлеты, только маленькие, размером с грецкий орех. Но готовят их обычно в подливке.

Сначала тефтельки обжаривают в масле, потом на сковородку, в которой они готовились, кладут нарезанный репчатый лук, жарят, добавляют немного томат-пасты или пару штук свежих помидоров. После этого берут стакан воды или бульона, наливают в сковородку с луком и, прокипятив, заливают тефтели, добавляют перец горошком, лавровый лист и тушат десять минут.

ГУЛЯШ

Возьмем 1/2 кг говядины, нарежем кусочками. Берем 1 морковку, 1 болгарский перец красного цвета, 2 помидора, укроп, петрушку, кинзу, чеснок.

Кстати, очень советую завести на кухне несколько ножниц разных размеров. Поверьте, они вам обязательно пригодятся. Ножницами удобнее открывать пакеты, ими можно быстро вырезать жилки или нарезать мясо. Ставим на огонь чугунную кастрюлю, я настаиваю именно на такой, в другой вкусно не получится. Наливаете на дно растительное масло без запаха и кладете 2 мелко нарезанные головки репчатого лука, затем наступает очередь мяса. Закрываете плотно крышкой, делаете очень маленький огонь и начинаете резать овощи, количество и состав которых зависит от времени года. Допустим, на дворе конец лета. Овощи разделываем на небольшие кусочки и смешиваем с почти готовым мясом, воды не наливать! Туда же отправить и зелень. А вот чеснок добавьте после того, как выключили огонь.

Вариант для зимы будет слегка иным. Опять же морковка, немного белокочанной капусты, консервированный зеленый горошек и томат-паста. Горошек надо класть за пять минут до окончания готовки. Кстати, в холодное время года, когда овощи дорожают, можно использовать замороженные смеси, те, в состав которых входят помидоры, например, «Рататуй» или «Паприкаш» – получится вкусно.

БЕФСТРОГАНОВ

Это говядина по-строгановски. Честно говоря, не знаю, правильно ли я ее готовлю, но делаю это блюдо так.

Примерно *1/2* кг мякоти мяса нарезаю кусочками толщиной в 0,5 см. Затем опять беру чугунную кастрюлю, наливаю растительное масло без запаха, кладу 2 мелко нарезанные головки лука, перемешанные с мясом. Теперь надо плотно закрыть крышку и сделать маленький огонь. Пока мясо тушится, следует приготовить подливку. Берем кусочек

сливочного масла размером с крупный грецкий орех и распускаем его на сковородке, добавляем туда столовую ложку муки, перемешиваем. Под сковородкой должен гореть самый маленький огонь. Потом очень аккуратно, тоненькой струйкой лейте в смесь горячую воду, почти кипяток, все время помешивая подливку ложкой. Сначала содержимое сковородки будет очень густым, потом станет жиже. Как только оно достигнет консистенции хорошего йогурта, добавьте туда две столовые ложки жирной, двадцатипроцентной сметаны и выключайте огонь. Можно капнуть лимонного сока, не забудьте посолить, вот перец тут ни к чему. Подливку вылейте в готовое мясо, перемешайте и Дайте содержимому прокипеть в чугунной кастрюле минут пять.

Для этого блюда вам, естественно, в первую очередь понадобится глиняный горшок, желательно для каждой порции отдельный. Сейчас купить эту посуду очень просто. Причем учтите, в дешевом горшке мясо приготовится абсолютно так же, как и в дорогом. Глина, она и есть глина, как ее сверху не разукрашивай. Новую глиняную посуду, покрытую глазурью, следует обработать: прокипятите в ней в течение получаса 4-процентный раствор уксусной кислоты, чтобы извлечь из глазури растворимый свинец. Еще можно глиняную посуду поставить на маленький огонь, нагреть, а затем охладить. Пустые горшочки лучше хранить открытыми, если закрыть их крышками, скоро почувствуете неприятный запах, который не так легко удалить. Еще в керамической посуде не следует долго держать жир. Если на вашем горшке на дне появилась крохотная трещинка, можно взять пару кусков сахара, расплавить в сироп, вылить в «инвалида» и нагреть на огне. Но этот способ неприменим для больших трещин.

Для мяса в горшочке вам понадобится примерно *1/2* кг мякоти говядины или свинины. Сначала на дно горшочка наливают растительное масло без запаха. Потом все кладете слоями: режете 1 большую луковицу, кладете в горшок, сверху устраиваете 1 порезанную морковку, помидор и часть мяса, затем снова лук, морковь, помидор, мясо, лук, морковь, помидор, мясо... Самый последний слой должен состоять из овощей. Сверху блюдо можно посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Время готовки приблизительно 1 час 30 мин.

Состав овощей можно менять. Очень хорошо подходят для этого блюда картошка, цветная капуста, сладкий перец. Если любите, положите консервированные грибы. Только не доливайте в горшочек воды, вот сметану добавить можно. Зимой вполне допустимо сделать это блюдо, взяв замороженные смеси.

В духовке можно сделать много вкусных блюд. Основная их прелесть для хозяйки состоит в том, что труда на приготовление подобного кушанья вы затратите минимум. Главное – вовремя вынуть из духовки.

СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Сразу хочу предупредить, лучше брать большой кусок, 1 кг, не меньше, а 1 1/2 кг еще лучше. Не надо думать, что вам придется выбрасывать недоеденные остатки. Во-первых, в процессе готовки мяса станет меньше. Имейте в виду, засунете в духовку полтора килограмма, а выйдет меньше, не удивляйтесь и не налетайте на домашних с воплем:

– Кто слопал полусырое блюдо прямо из духовки?

А во-вторых, запеченная свинина в холодном виде невероятно вкусная вещь, скорей всего вы знаете ее под названием буженина.

Берем кусок мяса, окорок, шейку, еще хорошо подходит лопатка. Сначала как следует моем, скребем ножиком. Затем расчленяем на небольшие дольки головку чеснока, делаем в свинине крохотные дырочки и суем в них зубчики. Следующий этап потребует наличия соли и перца. Кстати, к свинине лучше подходит красный перец, только имейте в виду, что он бывает двух видов, жгучий и сладкий. Смотрите не перепутайте, если не хотите получить чрезмерно острое блюдо. Можно воспользоваться и другими специями. Здесь многое зависит от того, какие любят в вашей семье. В нашей, например, не переносят анис, но кое-кто из моих подружек посыпает им мясо. В продаже сейчас можно найти «Смесь для свинины», в ее состав входят мускатный орех, красный перец, майоран, лук, можжевельник, чеснок. Под тем или иным названием вы обязательно найдете приправы на прилавках.

На этом хлопоты по приготовлению свинины заканчиваются. Берете кусок фольги,

длинный, и кладете его вдоль стола, потом отрываете еще один, такой же, и устраиваете поперек первого, у вас получается крест из фольги, в центр которого помещаете свинину и заворачиваете, очень аккуратно следя за тем, чтобы нигде не было дырок, иначе вытечет сок. Получив блестящий пакет, кладете его на противень – и в духовку на среднюю полку. Время готовки зависит от многих факторов, в частности, от размеров куска. Килограмм мяса будет готовиться примерно полтора часа. По истечении шестидесяти минут вытаскиваете противень руками в варежках или нитяных перчатках, очень осторожно разворачиваете фольгу. Как только вы приподнимаете последний слой, наружу вырвется пар, смотрите не обожгитесь. Голыми руками эту процедуру проводить не следует. А фольгу надо ухитриться развернуть так, чтобы не разорвать, потому что, если выяснится, что мясо не готово, вам придется вновь отправлять его в духовку. Если при втыкании в мясо ножа лезвие входит легко, а из разреза вытекает прозрачный сок, блюдо можно подавать к столу. Тогда, развернув фольгу, суньте мясо минут на десять в духовку, чтобы получить румяную корочку. Если увидите розоватую или красную жидкость – аккуратно «укутайте» мясо в фольгу. Если все-таки разорвали «металлическую бумагу», отмотайте новый кусок и положите на него будущую буженину.

Кстати, о фольге. Ее лучше покупать российского производства под названием «Саянская». Советую вам это не из квасного патриотизма. Немецкая и французская фольга хуже, она тоньше и не так хорошо держит тепло.

Еще не советую готовить в духовке говядину, получится нечто, напоминающее тушенку. Вот телятина, почечная часть, выйдет изумительно, а еще хорошо запекается вырезка, как говяжья, так и свиная. Только следует помнить, что времени на приготовление вырезки требуется меньше. Вырезку очень хорошо просто пожарить. На это уйдет 10 мин.

Берете кусок говяжьей или свиной вырезки, отбиваете, посыпаете солью, специями и швыряете на хорошо разогретую сковородку. Говяжью вырезку можно есть с кровью, свиную же, если не желаете подцепить кишечных паразитов, следует как следует прожарить.

СВИНИНА С ОВОЩАМИ

Берете 1 1/2 кг мяса без костей, режете и укладываете в чугунную кастрюлю, на дно которой налито растительное масло без запаха. Готовится слоями, режете колечками лук и помидоры, насыпаете сверху, затем вновь мясо. Последний слой должен быть из овощей. Естественно, все солится, посыпается красным перцем и ставится на маленький огонь. Крышка у кастрюли плотно закрыта.

Свинина занимает почетное место в немецкой кухне. Бюргеры уверены, что лучшей закуски к их обожаемому пиву просто нет, и с удовольствием поглощают айсбайн, что в переводе на русский язык означает «ледяная нога». Только не надо думать, что это холодное блюдо. Нет, «ледяными» свиные ножки зовут оттого, что они блестят от жира так, как мостовые в гололед. Блюдо это сытное, очень и очень калорийное, часто готовить его не рекомендуют врачи. Но немцы трепетно любят айсбайн и не собираются отказываться от вредного кушанья.

– Какой холестерин, – пожимает плечами мой близкий приятель, стокилограммовый Фриц Краузе, – еще глупей что-нибудь скажи! Где ты видишь в моей тарелке это вещество? Тут всего лишь свиная ножка с кислой капустой. Неужели я, простой парень, честно отработав рабочий день, не заслужил кружку-другую пивка с мясом?

Выпалив фразу, Фриц опрокидывает в себя литровую емкость «Мюнхенского» и мигом расправляется с айсбайном. Я ему, честно говоря, завидую. Впрочем, его жене Гертруде тоже. Никаких угрызений совести, вставая на весы, они не испытывают. И что?

Подумаешь! Ну зашкалила стрелка за центнер, так хорошего человека должно быть много.

– Мы живем в Северной Германии, – поясняет Гертруда, – оттого и любим хорошо поесть, исключительно из-за климата.

Так как мы тоже живем не в Африке, сообщаю вам рецепт айсбайна.

СВИНИНА С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ ПО-НЕМЕЦКИ

4 небольшие ножки, 300 г очищенного зеленого горошка, можно взять свежезамороженный, а вот консервированный не подойдет. 1 кг кислой капусты. Именно кислой, без клюквы, яблок и хрена, такой, как на щи, 2 головки репчатого лука, пара ягод можжевельника, можно заменить сухой смесью, 2 лавровых листочка, 1 чайная ложка майорана, соль.

Если никак не можете найти можжевельник и майоран, обратите внимание на стойку с пряностями, там определенно найдется «Приправа для свинины». В ее состав обязательно входит и можжевельник с майораном.

Горох перебрать, промыть в холодной воде, добавить специи, соль и отварить до мягкости. Свиные ножки залить водой с луком, лавровым листом и готовить в течение часа. Затем вытащить ножки, положить кислую капусту, ножки поместить сверху и варить еще тридцать минут. Горох протереть сквозь сито, выложить на блюдо вместе с кислой капустой и свиными ножками. К этому блюду хорошо подать отварной картофель и обязательно горчицу.

Немцы еще готовят:

ФАРШИРОВАННОЕ СВИНОЕ ФИЛЕ

Берете примерно 1 кг свинины, филейную часть, 1 яблоко, 50 г чернослива без косточек, 2 столовые ложки масла, 1 /2 стакана сливок, 1 стакан воды, но лучше бульона, немного крахмала, соль.

Филе разрезать вдоль, отбить, положить на него чернослив и кусочки яблока. Подготовленное мясо скатать по длине куска в виде трубки и крепко обвязать ниткой. Получившийся рулет обжарить, затем посолить, добавить бульон и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и добавить в бульон, дать вскипеть, но не кипятить. Потом снять с рулета нитки и нарезать толстыми кусками.

Кроме свинины и говядины, имеется еще и баранина. Из этого мяса тоже получаются вкусные блюда, и самое простое из них:

БАРАНЬЯ НОЖКА В ФОЛЬГЕ

Для приготовления этого деликатеса вам понадобится баранья нога. Ее следует вымыть, нафаршировать чесноком, морковкой, посолить, поперчить и тщательно завернуть в фольгу, так же, как свинину. Дальнейшую работу за вас сделает духовка. Когда баранина начнет готовиться, включите вытяжку, а еще лучше, распахните окно, потому что скорей всего пойдет чад.

БАРАНИНА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

На 1/2 кг мяса вам необходимо взять 3/4 стакана риса, 1 голов лука, 200 г помидоров, 1 столовую ложку растительного масла.

Баранину мелко порезать, посыпать солью, перцем, зеленью петрушки, смешать с жареным луком. Затем взять рис, промыть, ошпарить, подержать в кипятке пять минут и откинуть на дуршлаг. В чугунную кастрюлю на дно налить масло, положить сначала слой лука, следом баранины, потом рис, помидоры, нарезанные дольками, вновь баранину и так далее. Последний слой должен быть из помидоров. Плотно закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь, тушить до готовности мяса.

Теперь пару слов о рисе. Он бывает длиннозерным, а бывает коротким. Первый лучше подходит для гарниров и плова, а второй предназначен для каш и запеканок. Сейчас в наших магазинах появился рис коричневого цвета, он значительно дороже белого, потому что считается более полезным для здоровья. Кое-кто из моих подруг утверждает, что

пропорционально цене возрастает и вкус. Якобы, чем рис дороже, тем он вкусней. Но, честно говоря, приготовив один раз из чистого любопытства коричневые зерна, я не почувствовала ничего особенного. Поэтому решать, какой рис вы хотите видеть на своем столе, вам придется эмпирическим, то есть опытным путем. Одно я знаю точно, никакой, ни белый, ни коричневый рис не следует мыть в теплой воде. Вы рискуете избавить его от многих питательных веществ. Перед готовкой рис промывают только в холодной воде.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

На 1/2 кг баранины примерно 800 г картофеля, по 1 штуке моркови, петрушка, 1 репа, 1 головка лука, столовая ложка растительного масла, немного томат-пасты, лука, 1 лавровый лист.

Баранину вместе с костью нарубить на кусочки, посолить, поперчить, слегка обжарить на сковородке, посыпать мукой, прожарить еще пару минут и сложить в чугунную кастрюлю. На сковородку, где жарилась баранина, налить немного воды, примерно 1/2 стакана, прокипятить и влить в кастрюльку, долить туда еще 450 миллилитров воды, добавить томат-пюре и тушить, закрыв крышкой, минут двадцать. Затем добавить к мясу картошку, морковь, лук, репу, перец, лавровый лист и довести до готовности. При подаче на стол обязательно посыпать рубленой зеленью. Таким же способом великолепно готовится телятина, курица, кролик. Состав овощей может меняться. Вместо репы хорошо взять сладкий перец.

ШАШЛЫК

Навряд ли найдется человек, который ни разу не сидел возле костра с шампуром в руке. Сколько людей – столько и способов приготовления шашлыка. Перед тем как начать писать эту книгу, я, собирая рецепты, обзвонила всех своих подруг и узнала, что шашлыки они делают из баранины, свинины, курицы, печени, ливера, рыбы...

Привести все рецепты в этой книге просто не представляется возможным, поэтому ограничусь одним, который очень хорошо знаю, потому что так делаю шашлык сама.

1/2 кг баранины, желательно, чтобы кусочки были с небольшим количеством жира, штук 6-8 головок репчатого лука, очень хорошо подходит красный, 1 кг помидоров, зелень, лимоны.

Баранину, лучше всего почечную или заднюю часть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, добавить 3 головки мелко нарезанного лука, сложить в посуду, только не металлическую, взять пару ложек слабого уксуса, лучше всего винного, белого, налить на мясо. Потом нарезать кружочками три лимона и положить их на мясо. Руками «утоптать» баранину так, чтобы пошел сок. Затем положить сверху груз и оставить на два-три часа.

Потом взять нарезанные крупными кусками помидоры и лук. Насадить мясо на шампуры, чередуя с овощами, и жарить на углях.

Как правило, шашлык готовят мужчины, и это один из редких случаев, когда существо противоположного пола удается приставить к готовке.



Впрочем, дайте я отвлекусь и дам вам пару советов, каким образом можно иногда устроить себе отдых от кулинарной каторги.

Значит, так, сначала подумайте, какое блюдо станет готовить супруг. Имейте в виду, оно должно быть одно, максимум два, иначе у мужчины может возникнуть ощущение, что вы хотите приставить его к плите, и он начнет активно сопротивляться.

Итак, начинаем спектакль. Вечером, когда муж приходит с работы, вы лежите на диване, в полутемной комнате, на столике градусник, ртуть которого показывает около 38°С, а на кухне, в кастрюльке, стоит очищенная картошка. В первый раз супругу надо предоставить заготовку, чтобы не спугнуть, потом станет чистить сам.

На вопрос встревоженной половины: «Что случилось?» – вы слабым голосом отвечаете:

– Сама не знаю, начала готовить ужин, и плохо стало. Милый пожарь картошечку.

– Я? – пугается муж. – Но, между прочим, я не умею.

– Не беда, – стонете вы, – сначала почисть ее и порежь на кусочки...

Девяносто мужчин из ста неспособны отказать жене, которая одной ногой уже в могиле, и покорно отправляются на кухню. Будьте терпеливы и подробно отвечайте на все дурацкие вопросы без малейшей тени раздражения.

– Где у нас сковородки? Сколько масла налить? Как резать, кружочками или соломкой? Куда подевалась соль?

Имейте в виду, тяжело только первый раз, потом он привыкнет и начнет проявлять самостоятельность.

Когда перед вами появится тарелка, в которой вперемешку с обгорелыми кружочками будут красоваться полусырые части, не следует кривить нос и заводить любимую песню с рефреном:

– Ты очень ленивый и ничего не может сделать хорошо!

Вы же хотите достичь положительного результата? Поэтому возьмите на вооружение принципы дрессуры дедушки Дурова. Он утверждал, что животным можно управлять лишь при помощи ласки и поощрения. Вот и вам придется подчистую слопать приготовленное блюдо, вылизать тарелку и с энтузиазмом воскликнуть:

– Какая вкуснятина! Извини, милый, но ты готовишь жареную картошку намного лучше меня. Ой, смотри-ка, у меня даже температура упала!

Ни в коем случае не ворчите, что вам придется теперь мыть плиту, кафель и выбрасывать любимую тефлоновую сковородку, которую горе-повар поскреб от души ножом. Нет и нет! Только восхищение. Еще очень хорошо позвонить в присутствии мужа любимой подруге и заявить:

– Прикинь, Танюшка, совсем было заболела, но тут Вовка чудно пожарил картошечку, и у меня пропала температура.

Убьете двух зайцев: муж почувствует себя героем, а знакомую перекосит от зависти.

В течение недели, подавая мужу ужин, нужно не забывать вздыхать:

– Конечно, это не так вкусно, как твоя картошка... В воскресенье вечером, около семи, следует подойти к мужу, нежно прижаться и спросить:

– Милый, ты меня любишь? Муж настороженно ответит:

– Ну, в общем, да, а что надо?

Супруг явно ожидает неприятностей, он предполагает, что вы собираетесь начать атаку на его кошелек или, что совсем ужасно, пригласить к ужину свою маму.

– Пожарь мне картошечку, – попросите вы, – я о ней мечтала всю неделю.

Если вы соблюли все предписанные мною инструкции, успех гарантирован. Полный энтузиазма муженек порысит на пищеблок, а вы с чистой совестью воссядете у телика, считайте, что у вас есть два свободных часа. Мужчины обстоятельны и медлительны, то, что мы сделаем за пятнадцать минут, они выполняют год.

Только, пожалуйста, не обращайтесь к нему с данной просьбой в момент, когда по телику демонстрируют финальный матч по хоккею между Россией и Канадой.

Несъедобную картошку придется проглотить, изображая восторг. В конце концов вы хотели получить не ужин, а свободное время. Впрочем, по истечении полугода любой супруг, как правило, осваивает кое-какие приемы и блюда, будь то каша, суп, котлеты, картошка, запеканка начинают получаться вполне терпимыми.

Главное, не забывать повторять фразу: – У тебя великолепно получается, я так не умею. Кстати, данное предложение поистине волшебное. При помощи его можно добиться практически всего от мужа и детей. Лично я научила своего десятилетнего сына варить кофе. С тех пор стоит мне подойти к джезве, как Аркадий легким движением отодвигает меня от плиты, заявляя:

– Посиди, все равно так, как я, никто не сделает.

Что, в общем, верно, кофе у него получается просто пакостный, хуже, чем в общепите, зато, когда приходят гости, я, после подачи горячего, спокойно отдыхаю в кресле, а с кофейными чашками в руках носится Кеша. Да, чуть не забыла! Одна из моих подруг, с успехом применившая этот метод, в самом начале потерпела неудачу и позвонила мне с вопросом:

– А как добиться того, чтобы градусник у здоровой женщины показал 38°?

Да очень просто. Вспомните детство и суньте его под горячую воду.

Ну а теперь снова рецепты.

ПОЧКИ ПО-РУССКИ

На 1/2 кг почек нужно 80 г картофеля, головка репчатого лука, 2 штуки моркови, 2 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, столовая ложка муки, томат-паста, 2 столовые ложки растительного масла без запаха.

Почки, лучше всего говяжьи, тщательно вымыть в холодной проточной воде. Потом снять пленку и замочить опять же в холодной воде на пару часов. Потом слить эту жидкость, вновь наполнить кастрюлю и кипятить почки пять минут. Опять вылить воду, залить почки крутым кипятком и кипятить минут десять. Если просто помоете почки и сварите, то не избавитесь от не слишком приятного запаха, который присущ этому продукту. Отварные почки вынуть, промыть, обсушить, посыпать солью, перцем, обжарить на сковородке. Затем снова сложить в кастрюлю, залить водой, добавить томат-пасту и тушить минут десять. По истечении этого времени добавить нарезанный картофель, морковь, соленые огурцы и потушить еще минут пятнадцать.

Готовить это блюдо долго, но, если дотошно выполните все инструкции, получится очень вкусно.

Раз уж мы заговорили о субпродуктах, самое время вспомнить:

ЯЗЫК

Я предпочитаю говяжий, свиной, на мой взгляд, слишком жирный. Хорошо промытый язык нужно залить горячей водой и варить на слабом огне. Готовится он долго, часа два, не меньше. Потом вытаскиваете его, обдаете холодной водой и только тогда снимаете кожу. Солите бульон и опускаете туда язык минут на пять-шесть. Есть его можно как горячим, так и холодным. Воду, в которой он кипел, хорошо использовать для приготовления супа или сделать:

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

Готовый язык очистить и нарезать ломтиками. Бульон процедить, взять 2 столовые ложки желатина, предварительно замоченного и разведенного водой, добавить в бульон, перемешать и поставить в холодное место. Когда блюдо остынет, поместить его в холодильник.

ПЕЧЕНЬ С ЛУКОМ

Берете 500 г телячьей или говяжьей печени, 1/2 кг лука.

Свиная будет горчить, нарезаете средними кусками, по 80-100 г, чистите от пленок, солите, посыпаете мукой и кладете на сковородку.

Имейте в виду, что печень очень хитрый продукт, который не терпит долгой термической обработки. Если передержать блюдо на огне, то оно вопреки всякой логике станет не мягче, а жестче.

Если вы втыкаете в печенку зубочистку и не видите крови, быстро выключайте конфорку. Потом жарите порезанный кусочками лук и перемешиваете с печенью.

Для тех, кто не любит жареный лук, сообщаю иной рецепт.

ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ

Подготовленную вышеуказанным образом печенку обжариваете с двух сторон на сковородке, потом складываете в чугунную кастрюлю, заливаете сметанным соусом, все, как в рецепте «Бефстроганов», и ставите на маленький огонь минут на пятнадцать.

Очень часто у хозяек возникает вопрос, а что сделать с отварным мясом из супа? Просто подать его на второе как-то неинтересно, хотя многим подобное кушанье по вкусу. Я обычно часть мяса режу на мелкие кусочки и оставляю в супе, а вторую половину превращаю во второе, готовлю, например:

МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ

Для этого блюда подойдут любые макаронные изделия, даже длинные спагетти, хотя равномерно перемешать их с мясом будет трудновато. Лучше все же взять «перышки», «пружинки», словом, те, что покороче. Сначала отвариваете макароны, потом промываете их холодной водой и отбрасываете на дуршлаг. Кстати, знаете, откуда в русском языке появилось это слово? Мне думается, что оно пришло к нам в Петровские времена, вместе с немцами, коих царь-реформатор любил намного больше, чем своих бояр. Durch, или, как произнесет это слово русский язык, «дурш», означает сквозь, а лаг – явно кусок от глагола «legen» – «класть». Положить насквозь – не правда ли, смахивает на ковшик с дырочками?

Пока макароны мирно стекают, жарим репчатый лук, побольше. Пропускаем мясо через мясорубку, смешиваем с золотистым луком.

Потом берем сливочное масло, распускаем на сковородке и кладем туда макароны и лук, соединенные с мясом.

Блюдо это простое, достаточно дешевое и очень вкусное, если не пожалеть мяса, лука и сливочного масла.

Теперь пару слов о сливочном масле. За последние годы в наши головы не без

определенной помощи средств массовой информации был вбит постулат: масло, полученное из сливок, крайне вредный продукт, его следует заменить вкусным, замечательным, полезным, дешевым маргарином. С ним, дескать, проще похудеть.

Извините, если я наступаю сейчас на ваши пристрастия, но, побывав в больнице и благополучно оставшись живой после операции, я решила питаться только правильно и вести здоровый образ жизни. Обычно подобное решение мы принимаем после того, как над нами прогремел гром. Я не оказалась исключением, но, будучи преподавателем, обладаю редким занудством вперемежку с обстоятельностью. Поэтому не стала доверять газетам и журналам, а отправилась в институт питания, записалась на прием к специалисту и как следует расспросила его.

Результат меня ошеломил. Милые мои, похудеть, употребляя маргарин, нельзя. Он так же калориен, как и подвергнутое остракизму сливочное масло. Более того, сейчас большинство специалистов считает, что смесь рафинированных растительных масел и жиров, воды, сыворотки, соли, эмульгаторов: лецитина, моно – и диглицерида, консерванта сорбита калия, лимонной кислоты, ароматизатора, идентичного натуральному, красителя бета-каротина вредна для нашего здоровья больше, чем масло, сделанное из стопроцентно натурального продукта: сливок из коровьего молока. К тому же, на мой взгляд, маргарин невкусен, жарить на нем неприятно, по сковородке болтается вода с непонятным запахом. Так что ешьте спокойно сливочное масло. Ведь все дело только в количестве употребленной пищи. Если станете лопать по двести граммов в день, ничего хорошего в результате не получится, а небольшой кусочек в каше, макаронах или на хлебе вам не повредит.

Сейчас в продаже появилось много пачек с надписями «Легкое масло». Не верьте, под этим названием скрывается, как правило, маргарин, причем продаваемый по цене настоящего вологодского масла. Как же купить настоящее масло? Не смотрите на ценники и названия. Возьмите пачку и найдите на ней текст, написанный мелкими-мелкими буквами. Если стоит: «Состав – рафинированные растительные жиры...» – тут же откладывайте в сторону. Даже когда на лицевой стороне написано огромными буквами «Масло», это маргарин. Коли видите: «Состав – высококачественные натуральные сливки», покупайте смело. Еще один показатель – содержание жира. В масле его на сто граммов придется примерно 83 грамма, в маргарине меньше. Масло не может быть «легким», на то оно и масло!

Предположим, с маргарином мы разобрались, теперь сообразим, какое масло лучше брать. На мой взгляд, нет вкусней того, которое произведено в Вологде. К сожалению, московские заводы частенько просто раскладывают в свою упаковку продукт, приобретенный за рубежом.

Некоторые импортные производители быстро смекнули, что могут получить хороший доход, если назовут свои продукты именами, которые пользуются доверием у российского покупателя. Так появилось на прилавках пачка «Вологда». К настоящему вологодскому маслу этот брусок, сделанный в Финляндии, не имеет никакого отношения. На нашей пачке стоит «Масло сливочное, коровье, вологодское», указан и адрес производителя: город Вологда.

Но вернемся к мясу. Еще при помощи отварной говядины можно сделать фаршированные перцы, кабачки, помидоры, блинчики, запеканки, пирожки, но о всех этих блюдах вы прочтете в соответствующих разделах.

Заслуженной любовью у едоков всего мира пользуется курица. Блюда, которые можно приготовить из того, что не является ни птицей и ни мясом, перечислить просто невозможно, поэтому начну с самого простого рецепта.

КУРИЦА НА СОЛИ

Вам потребуется одна куриная тушка с толстыми ножками. Полные ноги не красят женщину, но для курицы они просто необходимы. *Берем курочку весом примерно 1,2-1,3 кг и 1 пачку соли, самой обычной, поваренной, мелкой.*

Высыпаем всюупаковку соли на сковородку, разравниваем. Курицу моем и укладываем спиной вниз на соль. Ни солить, ни перчить, ни мазать жиром тушку категорически нельзя. Потом засовываем сковородку в духовку примерно на час. Время зависит от величины бройлера. Как только увидите, что из него вытекает прозрачный сок, блюдо готово. Курица

сверху покрывается восхитительно вкусной, румяной, хрустящей корочкой. Снимите ее быстро со сковородки и только потом разрежьте.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Сразу оговорюсь, мы называем так это блюдо дома. Скорей всего, к настоящему чахохбили оно не имеет никакого отношения, но получается очень вкусно.

Берем курицу, подойдет как целая тушка, так и отдельно продаваемые части, окорочка, грудки, крылышки, спинки, короче говоря, кто что любит. Рубим мясо вместе с косточками на небольшие кусочки. Потом в чугунную кастрюлю наливаем на дно растительное масло без запаха. Следом вам понадобится на курицу весом 1, 3 кг 4 крупные луковицы, 4 больших помидора, по 1 пучку укропа и кинзы, 2 столовые ложки муки, столько же ложек уксуса, лучше винного, томат-паста, 2 кубика куриного бульона, подойдет любой из продаваемых, 1 стакан кипятка.

Сначала растворяем кубики в кипятке, два на стакан, добавляем туда же томат-пасту, тщательно перемешиваем. Потом режем кольцами овощи и выкладываем на дно кастрюли немного лука и помидоры, сверху положим часть курицы, посолим, посыплем мукой и снова: лук, помидоры, бройлер, соль, мука... Последний слой должен состоять из овощей. Затем добавляем в подготовленный бульон уксус. Выливаем смесь в кастрюлю, плотно закрываем крышкой и ставим на маленький огонь. Примерно через полчаса блюдо готово. Тогда мелко режете зелень и бросаете в кастрюлю, после чего держите ее на огне еще минут десять. После того, как выключен огонь, добавляете кусочки чеснока.

Из куриного мяса получаются очень вкусные котлеты, которые называются пожарские.

ПОЖАРСКИЕ

Возьмите примерно 1 килограмм курятины, лучше всего грудки, филе, но сойдут и окорочка, только их придется освободить от костей. Кстати, из последних, когда с них сняли мясо, можно сварить суп. Курятину пропускаете через мясорубку, добавляете 1 батон белого хлеба без корки, предварительно пропущенного через мясорубку, и 100 г разогретого сливочного масла. Массу солите, вымешиваете и формируете из нее котлетки. Каждую из них следует обвалять в панировочных сухарях. Потом котлеты надо обжарить в течение пяти минут до получения с обеих сторон румяной корочки, закрыть сковородку крышкой и оставить на очень маленьком огне минут на десять. Получите вкусное, абсолютно диетическое блюдо, пригодное и для детского питания.

КУРИЦА ЖАРЕНАЯ

Курицу можно просто пожарить. Для этого помойте тушку, разделайте, положите на сковородку, куда налито растительное масло без запаха, а сверху обязательно поместите груз. Раньше я ставила на тушку миску, куда клала ступку. Теперь пользуюсь специальной сковородкой со страшно тяжелой чугунной крышкой, она так и называется: «сковорода для жарки цыплят». Советую купить, бройлера на ней готовить очень удобно.

Когда жарите цыпленка, не следует его ворочать туда-сюда. Сначала доведите до готовности одну сторону, потом переверните и жарьте другую. Подавая на стол, сбрызните лимоном и посыпьте мелко нарезанной зеленью и чесноком.

У каждой хозяйки определенно есть свой рецепт приготовления курочки в духовке. Мои подруги делают ее в фольге, пакете, мажут сметаной, майонезом, горчицей, маслом... Но наиболее оригинальной мне показалась:

КУРИЦА НА БАНКЕ

Готовится она от силы двадцать минут. Берем тушку весом около 1,2 кг, моем, вытираем

полотенцем, солим, перчим, обмазываем майонезом или густой, двадцатипроцентной сметаной. Затем включаем в духовке сильный огонь, градусов 250. Берем литровую банку, наливаем туда воды, кладем лавровый лист, перец горошком, «сажаем» курицу на банку, ставим сооружение на сковородку и запихиваем его в духовку.

Банка должна быть только стеклянной. Не надо, прочитав эти строки, возмущенно восклицать:

– Она нас за идиоток держит, кто же сунет в духовку что-либо сделанное из пластика.

Должна вас разочаровать, кое-кому такие замечательные идеи приходят в голову. Один раз, придя домой, я обнаружила в квартире отвратительную вонь, а на кухне страшно злую, растрепанную Зайку.

– Вот, – гневно сказала она, указывая пальцем на помойное ведро, – все твои рецепты полнейшее идиотство. Я решила приготовить хваленую курицу на банке, и что вышло?

Я молча разглядывала полусырого цыпленка, посаженного на черную, расплавившуюся пластиковую емкость. Комментарии тут излишни. Поэтому не повторяйте чужих ошибок.

Очень быстро и легко готовятся:

КУРИНЫЕ ГРУДКИ В ПАНИРОВКЕ

Белое мясо цыплят дороже окорочков, зато полезней. Его разрешено употреблять практически всем. Берем 1/2кг грудок, филе, без костей и кожи. Сначала отбиваем каждый кусочек с двух сторон молотком. Потом берем две миски. В одну разбиваем сырое яйцо, солим его и смешиваем вилкой белок с желтком. В другую насыпаем панировочные сухари. Каждую отбитую грудку следует сначала смочить взбитым яйцом, потом обвалять в панировке и отправить на сковородку, куда предварительно было налито растительное масло без запаха. Жарится грудка быстро.

РУЛЕТ ИЗ ГРУДКИ

Вновь купите 1/2 кг куриного филе, без костей и кожи, отбейте, приготовьте две миски, с яйцом и панировкой, майонез.

Каждую грудку смажьте майонезом с одной стороны. Потом положите на него начинку, которая целиком и полностью зависит лишь от вашей фантазии. Это могут быть консервированные шампиньоны, тертый сыр, зеленый горошек, ветчина, соленые огурчики... Потом аккуратно сверните грудку трубочкой, обвяжите ниткой, обмакните в яйцо, обсыпьте сухарями и жарьте до готовности.

Теперь рецепт французской кухни.

КУРИЦА В ВИНЕ

Вам понадобится курица средних размеров, 1,2 кг или чуть меньше. Сначала разделайте ее на порционные кусочки и обжарьте в масле. Затем выньте курицу, отложите в сторону, а в сковородку, в то же масло бросьте 100 г нарубленного кубиками шпика, 2 нарезанные головки репчатого лука, около 100 г консервированных шампиньонов, 1 растолченную дольку чеснока.

Все это слегка потушить. Затем добавить курицу, одну столовую ложку муки, лавровый лист и 4 мелко нарезанные головки репчатого лука, влить рюмочку (50 г) коньяка. Все хорошо перемешать, добавить пол-литра красного сухого вина. Не берите сладкое или портвейн. Затем поставить кушанье на огонь, не закрывая крышкой. Соус должен наполовину выкипеть, тогда блюдо считается готовым, называется оно «Кок' о вен».

Названия многих блюд пришли к нам из французского языка: рулет, котлета, фрикадельки, антрекот, соус, майонез, омлет... Мы давно считаем их своими. Но в кулинарии есть и другие названия, которые не всегда понятны нашему человеку. Если встретите на страницах кулинарных книг загадочное слово «консоме» – это мясной бульон, и ничего

другого. «Крем» – суп с добавлением сливок, «волёте» – тоже суп, в который влили сырой желток, «потофе» – суп в горшочке, а «мармит» – прозрачный бульон, к которому на отдельной тарелке подаются сваренные овощи.

Впрочем, наш язык обогатили не только французы. Из немецкого языка пришло слово бутерброд. Бутер (Butter) – масло, брод (Brot) – хлеб. Кстати, немцы говорят «бутерброд» только в том случае, когда на самом деле имеют в виду только хлеб с маслом. Если сверху положен сыр, это уже Kaasebrot (сырохлеб) или Wurstbrot (колбасохлеб). Мы же пользуемся словом «бутерброд» всегда.

Немцы тоже любят курятину.

КУРИЦА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ ПО-БЕРЛИНСКИ

Вам понадобится 1 средняя по размерам тушка, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 растительного, соль.

Для соуса: чайная ложка с горкой сливочного масла, такая же порция муки и горчицы, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана сметаны или простокваши, щепотка сахарного песка, соль на кончике ножа, 2 желтка, чайная ложка уксуса.

Курицу выпотрошить, отложить потроха и шею, посолить, разделать на порции, натереть сливочным маслом и пожарить. Пока готовится тушка, из потрохов и шеи сварить бульон. Распустить на сковородке сливочное масло, добавить в него муку, развести смесь бульоном, потом положить в подливку горчицу, уксус, сметану и прокипятить. Взять небольшое количество соуса, развести в нем желтки и добавить в основную массу. Поставить подливку на очень маленький огонь и помешивать, пока не загустеет. На последнем этапе положить в соус жареную курочку и прокипятить на очень слабом огне.

Напоследок два рецепта для тех, кто любит экзотические блюда.

КУРИЦА С ОВОЩАМИ

Тушку вымыть, натереть солью и перцем. 3 столовые ложки сливочного масла растопить и обжарить в нем мелко нарезанную 1 головку репчатого лука, добавить 200 г консервированных шампиньонов, 2 столовые ложки воды и потушить. Потом этой смесью набиваем курицу, зашиваем, кладем в кастрюлю, подливаем немного воды и тушим.

Минут через пятнадцать кладем в кастрюлю 3 порезанные сырые картофелины, 2 стручка сладкого перца, 1/2 стакана белого вина и доводим до готовности, поливая периодически курицу сверху подливкой.

КУРИЦА С АНАНАСАМИ

250 г куриного отварного мяса, ломтики нарезанного ананаса, 1/2 столовой ложки нарубленной зелени, куриный бульон, 2 ложки крахмала, немного десертного вина, перец, соль.

Сначала надо приготовить маринад из смеси зелени с одной чайной ложкой крахмала, растительного масла, щепоткой соли и перца. Куриное мясо нарезать тонкими полосками и смешать с маринадом. Через час налить в сковородку растительное масло, обжарить в нем курицу, затем прибавить ананас. Потушить все под крышкой на маленьком огне. Затем взять оставшийся крахмал, ананасовый сок, смешать и влить в кипящий куриный бульон, добавить десертное вино и налить соус в курицу.

Должна заметить, что блюдо получается оригинальным, со специфическим, «восточным» вкусом, и оно совершенно не годится для того, чтобы угостить мужчину, если он, конечно, не китаец. Вот если ждете в гости подружку, смело доставайте данный рецепт, восторг гарантирован.

Ближайшая родственница курицы – индюшка, или, как правильно говорить, индейка.

В молодости я работала в Сирии, в генеральном консульстве СССР, расположенном в городе Алеппо. Помните «Отелло» Шекспира? Мавр был родом из города Алеппо, куда спустя несколько столетий приехала я, чтобы заработать на квартиру. Однажды в консульство пришла замечательная телеграмма, содержание которой помню до сих пор. «Встречайте по линии Фонда мира две индейки и две корейки, которых следует переправить в Москву». Сначала я призадумалась, что делать с птицами и колбасой и как отправить их в Шереметьево, но потом поняла, что речь идет об индианках и кореянках.

ИНДЕЙКА В ФОЛЬГЕ

Надо сказать, что эта птица суховата, но один из моих друзей придумал в порыве вдохновения, как получить сочную индюшатину. Берете замороженную тушку. Как правило, в брюшке лежит пакет с потрохами. Основная трудность, подстерегающая вас, это каким образом вытащить его, не размораживая птичку. Володя брал чайник с кипятком и лил в индейку, через пару минут пакет оказывался у него в руках.

Итак, берете замороженную тушку и завертываете тщательным образом в несколько слоев фольги. Главное, чтобы нигде не получилось дырочек. Фольги лучше намотать побольше. Потом суете противень в духовку и забываете о нем как минимум на два часа. По истечении этого времени аккуратно, руками, одетыми в варежки, раскрываете фольгу.

Соблюдайте осторожность! Как правило, наружу вырывается горячий пар, который может здорово обжечь вас. Развернув фольгу, проверяете готовность птички и обязательно посыпаете ее сверху солью. Если индюшатина готова, оставляете ее без фольги в духовке еще минут на десять, для получения румяной корочки. Если птица не готова, снова заворачиваете и допекаете. Мясо получается сочным и нежным.

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

Берем 1/2 кг «мяса» и кладем в чугунную кастрюлю, на дне которой налито немного растительного масла без запаха. Воды не доливать. Пока индейка тушится, режем овощи, любые, по сезону. Летом: 2головки репчатого лука, 2 помидора, 1 болгарский сладкий перец, репку, патиссон...

Зимой: все тот же лук, 2 морковки и консервированный зеленый горошек.

Затем перемешиваем индюшатину с овощами, закрываем крышкой и доводим до готовности.

Это блюдо очень вас выручит в случае, когда кому-нибудь из ваших домашних предписана диета, а он никак не желает отказаться от любимого мяса. Смело врите, ставя блюдо на стол.

– Вот, приготовила рагу из свинины.

В подавляющем большинстве случаев муж съедает индюшатину, пребывая в уверенности, что перед ним свиная вырезка.

Кстати, из индейки можно, как из курицы, сварить бульон, сделать котлеты и заливное.

ГУСЬ ИЛИ УТКА С ЯБЛОКАМИ

Вам понадобится 1 кг яблок, лучше всего кислых, антоновских. Их следует порезать дольками и очистить от сердцевины. Затем посолить тушку и запихнуть ей в животик приготовленные яблоки. Отверстие в брюшке зашить ниткой. Положить птичку спинкой вниз в гусятницу или завернуть как следует, следя, чтобы не было дырок, в фольгу. Готовится это блюдо в зависимости от размера тушки, но, как правило, не меньше часа. Из готовой утки удалить нитки, вытащить ложкой антоновку. Тушку разрубить на куски.

Я думаю, что данный рецепт хорошо известен как опытным, так и молодым хозяйкам, поэтому даю еще один способ готовки.

УТКА ИЛИ ГУСЬ ПО-ПАРИЖСКИ

Надо взять тушку молодой птицы, пучок зелени (петрушка, укроп), 1 лавровый листик, 8 горошин черного перца, 1 головку репчатого лука, 2 гвоздики, 2 головки чеснока, по столовой ложке муки и сливочного масла, 3 желтка, три столовые ложки сливок, 1/2 лимона, 1 яйцо, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.

Вымытого, выпотрошенного гуся отварить в слегка подсоленной воде, незадолго до готовности добавить чеснок, зелень, лавровый лист и луковицу, куда вставлена гвоздика. Готовую тушку обсушить, разделать на кусочки и обжарить в панировке до румяной корочки. Из масла и муки приготовить подливку, которую развести бульоном, в котором кипел гусь. (См. рецепт «Бефстроганов».) Добавить по 1 столовой ложке сливок, растертого чеснока и зелень. Соус снять с огня, прибавить желток. Готовый соус подают отдельно.

КРОЛИК

На нашем столе это блюдо считается экзотическим, хотя я не понимаю почему. Кроличье мясо диетическое, его можно посоветовать буквально всем, плодятся эти грызуны с невероятной скоростью, и по идее наши прилавки должны быть завалены их тушками. Но нет! В основном вы можете купить кролика только у частного производителя, и стоить длинноухий будет дорого. Такое положение вещей для меня совершенно необъяснимо. Во Франции, например, многие собаковладельцы покупают своим питомцам кроличье мясо. Оно нежирное, великолепно усваивается и стоит сущие копейки. Но в России кролик – редкое угощение. На прилавках крупных супермаркетов можно встретить все, что угодно. Сама лично видела стейки из страуса и кенгуру, но кролик отсутствует. На всякий случай для тех, кто ухитрился купить тушку, даю рецепты.

КРОЛИК, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

Сначала следует приготовить крупу. Берем один стакан длиннозернового риса, тщательно моем, ошпариваем кипятком и откидываем через сито. Затем наливаем на дно чугунной кастрюли побольше растительного масла без запаха, режем 2 головки репчатого лука, 3 помидора, перемешиваем с сырым рисом и кладем внутрь. Воды не доливать! Ставим посуду на очень маленький огонь, плотно закрываем крышкой. Изредка рис надо помешивать, чтобы не пригорел. В середине готовки следует добавить мелко нарезанную зелень: петрушку, укроп и обязательно кинзу.

Когда рис готов, берете кролика. Моете тщательно тушку, солите, набиваете брюшко поплотней рисом и зашиваете. Самого кролика обмазываете сметаной или майонезом, кладете на противень и отправляете в духовку. Блюдо готово, когда на нем появится румяная корочка, а при протыкании мяса ножом будет выделяться прозрачный сок.

Есть еще один рецепт.

КРОЛИК В СМЕТАНЕ

Берете чисто вымытую тушку, рубите на куски и складываете в чугунную кастрюлю, где на дно налито немного растительного масла без запаха. Ставите на маленький огонь. Потом из муки, сливочного масла и кипящей воды делаете соус. (См. рецепт «Бефстроганов».) Только заправляете его большим количеством сметаны, кладете 250 г, не меньше. Соусом заливаете кролика и тушите на маленьком огне до готовности.



ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Чем хороши фаршированные овощи? Во-первых, они получаются замечательно даже у самой нерадивой хозяйки. Во-вторых, мужская часть семьи, не желающая есть полезные кабачки, баклажаны и капусту, обычно смиряется, увидав, что в начинке присутствует говядина. В-третьих, данные кушанья, если делать их летом, необременительны для кошелька. В-четвертых... Впрочем, соловья баснями не кормят, лучше попробуйте приготовить, например, фаршированный перец.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

Для него идеально подойдет отварное мясо, из которого вы сварили бульон для супа. Значит, так, готовую холодную говядину пропускаем через мясорубку и смешиваем со сваренным рисом. Потом берем болгарские перцы, отрезаем у них плодоножки, вынимаем семечки и кладем внутрь фарш. Далее возможны варианты. Берете чугунную кастрюлю, наливаете на дно немного растительного масла, потом кладете несколько перцев, набитых фаршем. Теперь следует приготовить подливку. Открываем пачку сметаны десятипроцентной жирности, добавляем в нее пару-тройку столовых ложек томат-пасты, тщательно перемешиваем и Доливаем немного холодной кипяченой воды. У вас должна получиться жидкость, по консистенции похожая на кефир.

Выливаете часть подливки на перцы, выкладываете сверху оставшиеся перчики и тоже поливаете их соусом. Закрываете кастрюлю плотно крышкой и ставите на конфорку, на маленький огонь.

Есть другой способ готовки. Перцы устраиваете в огнеупорной посуде, подойдет та же чугунная кастрюля, наливаете 1/2 стакана воды, посыпаете сверху тертым сыром или обмазываете майонезом и суете в духовку.

Фаршировать можно самые разнообразные овощи: кабачки, тыкву, огурцы, помидоры.

БАКЛАЖАНЫ ЧЕСНОЧНЫЕ

Синенькие разрезать на продольные половинки, опустить в холодную воду минут на пятнадцать, отжать, а затем обжарить в растительном масле. *Для начинки: пожарить репчатый лук, добавить мелко нарезанные помидоры, чеснок, натертую морковку, посолить, поперчить.*

Из баклажан вытащить ложкой мякоть и соединить с начинкой, все хорошенько перемешать.

Фарш положить в половинки баклажан, уложить синенькие на противень, сверху украсить тертым сыром и помидорами. Запекать минут пятнадцать-двадцать.

Аналогично готовят эти овощи с начинками из мяса и круп. Кстати, баклажаны можно нарезать и по-другому, кружочками толщиной в 2-3 см, выбрать из них мякоть, чтобы получились «стаканчики». Так же, как баклажаны, готовятся и кабачки.

ОГУРЦЫ С РИСОВЫМ ФАРШЕМ

Не очень крупные огурцы разрезать вдоль, сделать углубление, вытащив часть мякоти.

Приготовить фарш из отварного риса, пропущенного через мясорубку готового нежирного мяса, томат-пюре.

Начинку посолить, поперчить, засунуть в огурцы. Потом аккуратно соединить половинки вместе, чтобы внешне огурец стал похож на целый. Сделать соус, для которого вам понадобится смешать 2 ложки сметаны с таким же количеством томат-пасты. Залить огурцы и запекать в духовке минут пятнадцать.

Оригинальное блюдо получается из такого полезного овоща, как тыква.

ТЫКВА

Возьмите спелую тыковку весом примерно 11/2 кг, 100 г риса, 100 г сливочного масла, 50 г сахарного песка, 100 г алычи (мелкая кислая слива) без косточек, 2 столовые ложки изюма, 200 г яблок, соль и корицу по вкусу.

Тыкву, не разрезая, вымыть, потом удалить у нее верхушку, вынуть ложкой семечки, мякоть. У вас должна получиться «кастрюлька». Мякоть мелко-мелко нарезать, присоединить к ней рис, отваренный до полуготовности, изюм, алычу, яблоки, корицу и соль. Полученную массу положить в тыкву, закрыть последнюю крышкой. Затем обернуть тыкву в фольгу и отправить в духовку. Запекать до мягкости.

Можно поставить тыковку на противень без фольги, но тогда ее верхняя часть неизбежно начнет подгорать.

Таким же образом можно фаршировать тыкву различными овощными и мясными начинками.

Наши хозяйки достаточно редко готовят блюдо, рецепт которого хочу привести ниже. Но у парижанок оно пользуется любовью.

ЛУК ФАРШИРОВАННЫЙ

Вам потребуется 50 г ветчины, 1 белая несладкая булочка, 6 луковиц средней величины, желательно одинаковых по форме, 1 яйцо, 1 столовая ложка тертого сыра, соль, перец по вкусу, пучок мелко порезанной зелени, той, которую любите, 50 г сливочного масла , 1/2 стакана*мясного бульона.*

Ветчину мелко нарубить, смешать с размельченной булкой. Из середины луковиц ножом вынуть мякоть, смешать ее с яйцом, петрушкой, сыром, посолить, поперчить, соединить с ветчиной и булкой. Положить фарш в луковицы. Потом взять кастрюлю, положить на дно половину масла, распустить его, поставить луковицы. Оставшуюся часть масла растопить, соединить с сахаром, развести мясным бульоном и вылить сверху, затем отправить кастрюльку на огонь и тушить минут двадцать.

ПОМИДОРЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА

Возьмите 1/2 кг красных крепких помидоров, 4 столовые ложки сливочного масла, 2-3 небольшие головки репчатого лука, 200 г сыра или брынзы, 1 яйцо, пучок мелко нарезанной зелени, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

Срезаем у помидоров верхушку, удаляем мякоть и, перевернув овощи, даем им стечь. Тем временем из вынутой мякоти, половины сливочного масла и мелко нарубленного лука сделать соус. Брынзу размять со взбитым яйцом, зеленью. Этой массой наполнить помидоры, сверху положить небольшие кусочки сливочного масла, залить готовым соусом. Поставить тушить в духовку на средний огонь. Помидоры не должны развалиться. Перед подачей на стол полить сметаной.

Есть еще один способ фаршировки помидоров.

Возьмите 8 штук крепких красных томатов средней величины, 1 скумбрию горячего копчения, 1 свежий огурец, 1 столовую ложку растительного масла, 1 чайную ложку горчицы и уксуса, 1 небольшую головку репчатого лука, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени.

Рыбу, предварительно удалив кости, измельчить. С огурца снять кожу, нарезать его на маленькие кусочки, добавить масло, горчицу, уксус, лук, зелень и соединить со скумбрией. Положить фарш в помидоры, из которых вынули мякоть. Кстати, ее тоже можно присоединить к начинке. Запечь в духовке.

Если мы уж решили говорить о фаршированных овощах, то самое время вспомнить:

ГОЛУБЦЫ

Сначала об оболочке. Чаще всего наши хозяйки делают ее из капустного листа. Для этого следует купить слегка рыхлый кочан, тугой не подойдет. Капусту надо разобрать на листья. Потом вскипятить воду и опустить туда «сто одежек» на пару минут. Вынуть и откинуть на дуршлаг. Листья должны стать чуть-чуть мягкими. Их следует остудить и отрезать самую толстую часть или отбить ее аккуратно деревянным молоточком. Верхние листья кочана, как правило, бывают рваными. Их можно положить на дно кастрюли, в которой будут готовиться голубцы.

Оболочку можно сделать из виноградных листьев, получившееся блюдо тогда следует называть долма или толма, я встречала и то и другое наименование. Готовят виноградный лист так же, как капустный, держат пару минут в кипятке, потом дают стечь. Имейте в виду, что фарш надо будет класть на *матовую* часть листочка.

Теперь о начинках. Тут ваша фантазия практически не ограничена. Ниже приведу несколько рецептов.

Начинка.*200 г отварного риса, 100 г консервированных грибов, 1 сырое яйцо, соль, перец.*

Начинка.1/2 кг*индюшатины или курятины, 300 г свинины, 100 г полуготового риса, 2 головки репчатого лука, соль, перец.*

Начинка.*250 г мелко нарезанной колбасы или ветчины, 100 г отварного, готового риса, 3 головки репчатого лука, 1 сырое яйцо, соль, перец.*

Начинка.*500 г фарша из рыбы, 2 сырых яйца, 2 ломтика замоченного в молоке белого хлеба, 2 мелко нарезанные головки лука, соль, перец.*

Начинка.*Пачка творога, 100 г готового риса, сахар и соль по вкусу.*

Начинка.*100 г готового риса, 2 крутых яйца, соль.*

После того как выбрали фарш, положите его на подготовленные листья, затем сверните рулетом, перевяжите нитками или скрепите деревянной зубочисткой. Затем поместите в кастрюлю и тушите до готовности, можно запечь в духовке. И в том, и в другом случае в посуду, где готовятся голубцы, следует добавить 1/2 стакана воды, сметаны и немного томат-пасты. Впрочем, в качестве соуса может подойти практически любой. Рецепты я дала выше.

Имейте в виду, чем меньше размеры голубцов и чем больше в них начинки, тем они вкусней. Но это блюдо можно сделать и без фарша.

ГОЛУБЦЫ ПУСТЫЕ

Капустные листья скатать плотным рулетиком или сложить конвертом. Обжарить со всех сторон на растительном масле, залить соусом бешамель (см. раздел «Соусы»), посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Можно сделать такие же голубцы, но перед жаркой смочить их во взбитом яйце и обвалять в панировке. Естественно, в случае второго варианта вам не понадобится ни соус, ни духовка.

Ленивые голубцы.Взять равные части капусты и мяса, замоченный в молоке хлеб, репчатый лук, сделать фарш. Добавить сырое яйцо, немного муки или молотых сухарей, у вас

должна получиться густая масса. Затем формируете колбаски, опускаете их во взбитое яйцо, обваливаете в панировке и жарите на растительном масле.

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)

Мелко нарубить ошпаренные кипятком листья, добавить лук и пару натертых на терке картофелин. Все перемешать, взбить яйцо, добавить крахмал, чтобы масса загустела. Далее действуйте по выше приведенному рецепту.

ПЛОВ



Старинная узбекская пословица гласит: «Если у тебя есть деньги, ты ешь плов, если у тебя их нет – ты ешь только плов». Эта еда считается исконно восточной, и до нынешних времен ее приготовление – целый ритуал. Но мало уметь правильно сделать плов, его еще следует подать так, как надо, к столу, а затем съесть, получая наслаждение. Я много раз пыталась сделать это блюдо, но, очевидно, нет во мне той генетики, потому что у нашего приятеля, Тахира Базарова, профессора Московского университета, давно живущего в столице России, получается волшебное блюдо, а на моей кухне из тех же ингредиентов выходит довольно вкусная рисовая каша, но и только. Но плов – это сытное и сравнительно недорогое кушанье, поэтому не оставляю надежду сделать его однажды таким, как у Базарова.

Итак, даю рецепт. Приготовление настоящего плова состоит из трех операций. Первое – это перекаливание масла. Вам понадобится казан. Готовить плов в кастрюле или сковородке то же самое, что заявиться в гости в вечернем платье и кроссовках. Спору нет, спортивные тапочки намного удобней лодочек на шпильках, но выглядеть вы будете глупо. Значит, так, покупаете казан. Для тех, кто не знает, что это за зверь, поясню. Казан – котелок с толстым дном и стенками. Лучше всего приобретать его на рынке у торговцев пряностями.

Посуду следует нагреть, потом налить туда растительное масло, хорошо бы хлопковое, но подойдет в принципе любое, кроме оливкового и того, что с резким запахом жареных семечек. Дно казана должно быть покрыто сантиметра на три-четыре. Когда от масла пойдет легкий беловатый дымок, можно приступить к следующему этапу: закладке зирвака. В перекаленное масло в строгой последовательности отправить: мясо, нарезанное небольшими кусками, лук толстыми кольцами и морковь соломкой. Норма моркови: вдвое меньше, чем риса, и примерно столько же, сколько мяса.

Все продукты пережаривать примерно двадцать минут сначала на сильном, потом на совсем слабом огне, тщательно следя, чтобы зирвак не пригорел. В конце приготовления добавить пряности, смесь сухих трав, которую надо купить на рынке, она так и называется – «Приправа для плова». Ее норма – *1/2* чайной ложки на 500 г риса. Готовый зирвак посолить. Наступает последний этап: закладка риса. Крупу следует промыть и обсушить. Лучше взять тонкое, мелкое зерно, так называемый «ханский» или «пакистанский» сорт.

Подготовленный зирвак разровнять, уменьшить огонь до совсем слабого, засыпать ровный слой сырого риса, который аккуратно примять ложкой, не смешивая с зирваком. Потом утрамбованную поверхность залить водой. Делать это надо чрезвычайно деликатно, чтобы не сдвинуть рис. Восточные хозяйки прибегают к небольшой хитрости, ставят на крупу блюдце и льют воду на него, следя, чтобы жидкость равномерно стекала на рис с краев посуды. Затем, естественно, блюдечко убирают.

Рис должен быть покрыт водой примерно на полтора сантиметра. Затем слегка увеличить

огонь, следя, чтобы плов кипел равномерно. Воду поверх риса посолить, можно добавить пряность под названием шафран, она окрасит рис в приятный золотистый цвет.

Казан ни в коем случае не закрывать крышкой до полного выпаривания жидкости. На готовность плов проверяют, ударяя плашмя по поверхности риса шумовкой. Звук должен быть глухим, и вы заметите, что крупа стала рассыпчатой. Затем плов надо в нескольких местах до дна проткнуть деревянной палочкой и накрыть казан тарелкой для упаривания минут на десять-пятнадцать. Потом тарелку следует удалить. Здесь вам понадобится ловкость, так как на посуде образуется конденсат, а ни в коем случае нельзя допустить, чтобы капли попали в плов. Содержимое казана следует осторожно перемешать и подать к столу на большом блюде. Можно выложить его и слоями, в обратном порядке, сначала рис, потом зирвак.

Как это ни странно, но на Востоке плов едят руками. Впрочем, это целое искусство, осваивать которое начинают с детства. Нужно ловко скатать шарик и сунуть в рот. Для особого почетного гостя эту процедуру может один раз, в самом начале трапезы, выполнить хозяин. Но в Москве пользуются ложками и вилками.

Я привела общую технологию приготовления плова, а теперь просто дам рецепты, готовить следует так, как написано выше.

Плов по-фергански.*500 г риса, 250 г баранины, 250 г моркови, 125 г растительного масла, 3 луковицы, 1, 5 чайной ложки пряностей.*

Плов по-бухарски.*500 г риса, 250 г баранины, столько же моркови, 150 г растительного масла, 3 луковицы, 1 стакан изюма без косточек, 1 1/2 чайные ложки пряностей.*

Плов по-хорезмски.*Взять по 500 г риса, моркови и баранины, 200 г растительного масла, 4 луковицы, 1 1/2 чайной ложки пряностей.*

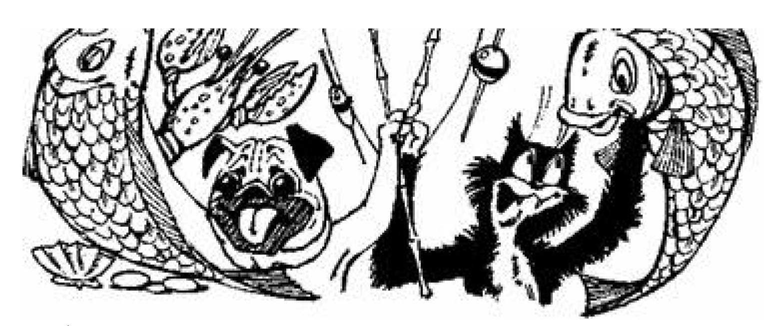
Плов с айвой.*500 г риса, 150 г мяса, 2 айвы, 200 г моркови, 2 луковицы, 150 г растительного масла, 11/2 чайной ложки пряностей.* Очищенную и порезанную дольками айву следует класть в готовый зирвак, слегка протушить, а потом добавить рис.

Плов с урюком (курагой).*500 г риса, 250 г говядины, 150 г моркови, 1 стакан растительного масла, 2 стакана кураги, 1 1/2 чайной ложки смеси.*

Курагу промыть и положить в казан после того, как все продукты, входящие в зирвак, пожарены. Урюк кладут ровным слоем сверху, не перемешивая с мясом и морковью, следом насыпают рис.

Вообще говоря, в плов следует класть баранину, она придает рису неповторимый вкус и аромат. Но можно взять и любое другое мясо: говядину, свинину, телятину. Кое-кто любит готовить это блюдо из курицы. Я пробовала самые разные варианты, ничего плохого сказать не могу, вкусно, но это не настоящий плов. Впрочем, я слишком часто бываю у Базаровых, да к тому же один раз ела плов, который сделал отец Тахира, приехавший в гости к сыну из ближнего зарубежья. Проглотив неземное кушанье, я через пять минут горько пожалела об этом. Ну зачем я попробовала настоящий плов? Ведь теперь всю жизнь стану сравнивать его с тем, что готовят на московских кухнях. Да, видно, придется смириться. Чтобы лакомиться истинным пловом, следует иметь соответствующую генетику.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Сначала несколько общих советов.

Чтобы рыба не развалилась при жарке, разделайте и посолите ее минут за пятнадцать до приготовления. Как правило, во время жарки сильно разбрызгивается жир, а накрывать

сковородку нельзя, потому что тогда не получится аппетитная корочка. Советую купить специальный защитный экран, а если не желаете тратиться, попробуйте накрыть сковородку дуршлагом, эффект будет тот же. Для приготовления рыбы используйте растительное масло, в которое добавьте немного соли, тогда тушка не прилипает к сковородке. Рыбу, которую хотите приготовить в кляре, сначала обваляйте в муке, а потом опускайте в тесто. Чтобы быстрей образовалась корочка, масло должно быть хорошо разогретым. Котлеты из рыбы станут вкусней, если в фарш добавить мелко нарезанный и слегка обжаренный репчатый лук. Запекать рыбу следует в сильно нагретой духовке. Из специй хорошо использовать лимон, белый перец, – из овощей изумительно подходят помидоры, лук, морковь.

Наиболее простой способ приготовления рыбы – варка. Чем меньше вы возьмете воды, надеюсь, понимаете, что в этой главе речь идет не о супе, а о вторых блюдах, тем вкусней получится. Идеальный вариант – это когда тушка покрыта водой примерно на полсантиметра. Чтобы получилось вкусно, в воду надо обязательно положить корень петрушки, луковицу, лавровый лист, горошины черного перца и взять на каждый литр воды по одной чайной ложке соли.

Если станете варить сома, треску, щуку, камбалу, рыба может приобрести резкий, специфический запах. Советую вам в данном случае на каждый литр воды влить полстакана огуречного рассола, чтобы отбить «аромат». Рыба, сваренная крупным куском, получается вкусней. Если готовите тушку весом полкило и больше, кладите ее только в холодную воду. Мелкие куски закладываете в кипяток. От начала варки и до конца следует поддерживать ровное кипение, лучше, если кастрюлька стоит на небольшом огне. Из полученного отвара можно сделать соус и полить им готовую еду. Приведу только один рецепт отварной рыбы, потому что готовить это блюдо крайне просто.

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

500 г свежей рыбы, 100 г сливочного масла, 2 крутых яйца.

Судак нарезать кусками и отварить. Приготовить соус: сливочное масло растопить, добавить туда мелко нарезанные яйца и пару капель лимонного сока. Рыбу выложить на блюдо. Подливку подать отдельно или вылить на порцию.

КОТЛЕТЫ

На 500 г свежей рыбы 100 г белого хлеба, 2 столовые ложки сухарей, масло, соль, перец, лук.

Рыбу разделать, удалить кожу, кости, пропустить через мясорубку.

Кстати, если захотите потом избавиться от специфического запаха, который станет издавать мясорубка, не пожадничайте, проверните в ней потом лимон вместе с кожурой, и железные части перестанут испускать миазмы.

Затем в фарш положите мякоть хлеба, предварительно вымоченную в молоке и отжатую, соль, перец, лук. Обваляйте котлетки в сухарях и жарьте.

Теперь простой, но дорогой рецепт. Вам понадобится стейк из форели или семги – короче говоря, из красной рыбы благородных сортов; белая (осетрина, белуга, севрюга) не подойдет.

СЕМГА ПО-КИПРСКИ

Берете кусок рыбы толщиной примерно 4 сантиметра, моете, кладете на сковородку. Потом аккуратно, не сверху, а сбоку начинаете наливать очень жирные, не менее тридцати процентов, сливки. Рыба должна выступать из них наполовину. Сверху на стейк следует положить два кусочка лимона, по одному на каждую часть. Устроив цитрус, тут же задвигайте сковородку в духовку. Готовится быстро, максимум минут тридцать-сорок. Если есть отварной

картофель, можете положить около рыбы.

БЕЛАЯ РЫБА С ЯЙЦОМ

Этот рецепт очень простой и совсем недорогой.

Здесь вам, наоборот, понадобится тушка со светлым мясом: окунь, судак, треска... Берете сковородку, смазываете растительным маслом, режете пару луковиц, потом укладываете на них рыбу. Взбиваете 2 яйца и 1/2 стакана молока, солите, перчите, выливаете в сковородку и быстренько в духовку.

Возможны варианты. Слой лука, слой рыбы, слой отварной картошки, заливаете яйцами и молоком. Или: лук, рыба, морковь. Лук, рыба, помидоры... Гурманы могут насыпать сверху сыр.

РЫБА В ГОРШОЧКЕ

В моей семье очень любят рыбу в горшочке. Приготовить ее можно двумя способами: в духовке и на конфорке. Итак, берем чугунную кастрюлю, наливаем на дно растительное масло, режем 3 головки репчатого лука, 4 помидора, 3 морковки и начинаем укладывать: лук, рыба подойдет любая, наименее костистая, морковь, помидоры, лук, рыба, морковь, помидоры. Воды не доливать. Ставим на конфорку, на очень маленький огонь. В почти готовое блюдо добавляем мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Перед подачей на стол можно положить маслины и оливки. Так же готовится это кушанье и в духовке, только верх можно посыпать тертым сыром.

РЫБА В КЛЯРЕ

Под загадочным словом «кляр» скрывается всего лишь жидкое тесто, которое готовится так: *3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка горчицы и 3 яйца, взбитых на миксере.*

Все части соединяете, тесто должно быть жиже, чем для оладьев, но гуще, чем для блинов.

Рыбу разделать, нарезать не слишком крупными кусками, сбрызнуть смесью из уксуса и масла, обвалять в муке, опустить в кляр и жарить.

Есть еще один рецепт, достаточно простой и не требующий от вас никакого особого умения. Покупаете рыбу, любую, какая понравится, от осетрины до минтая, и отвариваете. На основе рыбного бульона делаете суп. Затем берете сковородку, смазываете растительным маслом, бросаете 2 мелко нарезанные головки репчатого лука, устраиваете поверх куски рыбки, а на них укладываете отварной картофель, порезанный кружочками. Все заливается майонезом и ставится в духовку. Несомненный плюс этого рецепта состоит в том, что из одного куска рыбы вы имеете сразу и первое, и второе.

Впрочем, запечь рыбу с картошкой так, как описано выше, можно и без предварительного отваривания, но тогда супа не будет.

Ну а теперь несколько экзотических рецептов для тех, кто любит удивлять своих гостей и домашних. Начнем с паэльи.

ПАЭЛЬЯ

Я попробовала данное блюдо в Испании, в гостях у своей подруги Кончиты. Вообще говоря, это любимое испанцами кушанье подают практически во всех ресторанах и трактирчиках Мадрида, Барселоны и других городов. Оно имеет множество вариаций, и дать один определенный рецепт очень трудно, но испанки считают, что лучше всего паэлью готовят дома, и неохотно делятся своими секретами. Начав писать кулинарную книгу, я довольно долго уламывала Кончиту, упрашивая сообщить «разблюдовку». Подруга все-таки сдалась, правда, закончив диктовку по телефону, со вздохом сказала:

– Надеюсь, твоя дурацкая книжка никогда не выйдет в Испании, а то моя соседка Аранта, у которой паэлья выходит гаже некуда, еще научится ее готовить!

Сразу оговорюсь, паэлью нельзя считать чисто рыбным блюдом, сейчас прочитаете рецепт и поймете почему.

Вам понадобится: 2 стакана риса, 4 стакана бульона, полкурицы, по 200 г телятины, свинины, 80 г сала, 250 г рыбы, 2 луковицы, 3 стручка сладкого перца, 2 помидора, 2 ложки отварного зеленого горошка, растительное масло, щепотка шафрана, соль, перец, мелко нарезанная зелень пучка эстрагона, 300 г телячьих костей, сок лимона.

Влить в кастрюлю 1 литр подсоленной воды, положить туда телячьи кости, голову, хребтовую часть и кожу от рыбы, добавить зелень и поставить варить на слабом огне. В большую, плоскую сковородку, которую испанские хозяйки тоже называют «паэлья», бросить половину мелко нарубленного шпика и растопить его вместе с двумя столовыми ложками растительного масла. Курицу разделать на мелкие части, натереть солью, обжарить. Затем влить 1/2 стакана воды и тушить до готовности, после чего поставить в теплое место. Потом таким же образом обжарить небольшие кусочки мяса, добавить воду, соль, перец, потушить и отставить в тепло. Оставшийся шпик растопить на сковородке, соединить его с луком, нарезанным кольцами, и стручковым перцем. Рис промыть, обсушить, смешать с луком и перцем, потушить на очень маленьком огне в течение пяти минут. Добавить половину бульона, приправить солью и перцем. Когда крупа разбухнет, влить оставшуюся часть бульона, нарезанные помидоры. Потом быстро обжарить рыбу и смешать с рисом, добавить мясо, зелень, зеленый горошек и поставить все на пять минут в горячую духовку.

СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО

60 г филе сельди дважды пропустить через мясорубку, смешать с пачкой мягкого масла (200 г) и горчицей по вкусу.

СОУСЫ



Французы говорят:

– От мяса еще можно отказаться, но от соуса – ни в коем случае. Ведь подливка – это главное в блюде.

Действительно, если вам подали соус бордалёз, бешамель или бернэз, возникает только одно желание: схватить тарелку, слопать все до последней капли, а потом вылизать тарелку языком. Кстати, во многих парижских ресторанах с пониманием относятся к этому порыву и вместе с ножом и вилкой дают клиенту ложку, смахивающую на столовую, только с плоским концом.

Прожив определенное время во Франции и имея довольно большое количество подруг-француженок, я пришла к выводу, что хороший соус способен придать вкус любому блюду. Поэтому привожу тут несколько рецептов, которые могут вам пригодиться.

СОУС КРАСНЫЙ Для рубленых котлет, рулета, жареного мяса, языка с горошком и так далее

1 столовую ложку муки поджариваем с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешиваем с томат-пастой и разводим 2 стаканами мясного бульона. Сразу усвойте одно правило: вся жидкость, которую вы будете использовать для разведения муки с маслом, должна быть очень горячей, почти кипятком. Вливать ее на сковородку, где поджаривалась смесь, следует очень и очень аккуратно, маленькими порциями, тоненькой струйкой, безостановочно помешивая, иначе получатся комки, а не густая, однородная консистенция.

Добавить нарезанную петрушку, лук и морковку (некрупные), прокипятить на слабом огне минут двадцать, потом посолить и влить одну-две столовые ложки вина, мадеры или портвейна.

СОУС ТОМАТНЫЙ Для жареного мяса, рубленых котлет

Взять по 1 штуке некрупных морковки и лука, поджарить с 1 столовой ложкой сливочного масла и такой же порцией муки, затем добавить 1/2 стакана томат-пасты, размешать, влить 250 миллилитров мясного бульона и проварить на слабом огне восемь-десять минут. После готовности посолить, положить немного аджики, кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, тщательно перемешать.

СОУС ЛУКОВЫЙ ОСТРЫЙ Для жареного, тушеного мяса, печени, рубленых котлет

1 столовую ложку муки поджарить с таким же количеством сливочного масла и развести 2 стаканами мясного бульона.

2-3 головки репчатого лука мелко нарезать и поджарить на сливочном масле. Потом добавить 2 столовые ложки томат-пасты, соль и перец по вкусу, влить 2 столовые ложки уксуса, лучше винного, добавить корнишоны (маленькие соленые огурчики). Потом соединить обе части соуса и кипятить в течение пяти минут.

БЕЛЫЙ СОУС Для отварного кролика, телятины, курицы, баранины, индейки

Столовую ложку муки слегка поджарить в таком же количестве сливочного масла, добавить 2 стакана бульона, который получится в результате варки кролика, телятины, курицы, индейки. Поставить на очень слабый огонь, где нагревать в течение пяти-десяти минут. После этого снять с конфорки, добавить 1 желток, смешанный с небольшим количеством подливки, положить по вкусу соль, кусочек сливочного масла размером с грецкий орех и перемешать. Можно также бросить сюда 1 1/2 столовые ложки мелких каперсов.

СОУС С ХРЕНОМ Для отварной говядины, солонины, баранины, свинины, языка

Столовую ложку муки пожарить с таким же количеством сливочного масла, добавить 1 стакан мясного бульона, 100 г сметаны и варить на слабом огне в течение пяти-семи минут. Одновременно подготовить хрен. В маленькую кастрюльку или сковородку положить по 2 столовые ложки сливочного масла и тертого хрена, слегка прожарить. Затем влить 1 столовую ложку уксуса и такое же количество воды или бульона, прибавить 1 лавровый листик, 5-6 горошин черного перца и поставить на слабый огонь минут на десять. Проваренный хрен соединить с соусом, прокипятить, снять с огня, посолить, добавить кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, размешать.

СОУС СМЕТАННЫЙ Для бефстроганова, биточков, котлет, печенки,

жареной дичи

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством мясного бульона, положить 1/2 стакана сметаны и варить пять минут. В готовый соус можно добавить несколько капель лимонного сока.

АЙОЛИ

Это французский соус, который хорошо подходит к мясу, рыбе и овощам.

Разотрите в мисочке 4 большие дольки чеснока, добавьте понемногу 1 желток и 250 миллилитров растительного масла, еще раз разотрите, приправьте соком 1 лимона и солью, добавьте пару столовых ложек холодной воды. Соус не варится, он должен по густоте напоминать майонез.

Кстати о последнем.

МАЙОНЕЗ

Очевидно, многие из вас слышали историю возникновения этого соуса. Якобы при дворе одного из Людовиков служил повар по фамилии Майонез. Он сопровождал повсюду короля и готовил пищу не только на дворцовых кухнях, но и в полевых условиях. Поскольку всегда при дворе в избытке находились люди, мечтавшие отравить монарха, то Людовик не доверял никому, кроме Майонеза, и соглашался есть лишь ту пищу, которую приготовил повар. Однажды, во время очередной военной кампании, король оттолкнул с гневом тарелку и заявил:

– Мне надоело отварное мясо.

– Но мы на поле брани, сир, – смиренно ответил Майонез.

– Так придумай что-нибудь, – заявил капризно король.

И Майонез изобрел соус, названный его именем. Не знаю, правда это или нет, потому что точь-в-точь такую же историю рассказывают про повара другого французского короля. Того кулинара звали Оливье, и он, как сами понимаете, оказавшись в походных условиях, придумал салат.

Как было на самом деле, мы, очевидно, никогда не узнаем. Но факт остается фактом: майонез – любимая заправка к салатам во всем мире.

МАЙОНЕЗ

1 желток отбить в эмалированную или фарфоровую посуду, добавить 1/4 чайной ложки горчицы, смешать деревянной лопаточкой, потом аккуратно, маленькими порциями добавить 100 г растительного масла без запаха. Смесь надо непрерывно мешать. Когда масло, желток и горчица образуют однородную густую массу, посолить ее и развести майонез по вкусу уксусом.

ГОЛШТИНСКИЙ СОУС

Возьмите 60 г сливочного масла, 40 г муки, около 1/2 литра крепкого мясного бульона, соль, 4 горошины перца, 1/8 литра молока или сливок, около 100 миллилитров белого вина, 1 желток.

Муку поджарить с маслом, развести бульоном из мяса с пряностями, разбавить половиной количества молока или сливок, хорошо прокипятить. Получится нечто, похожее на крем. Снять с огня, потом желток смешать с оставшимся молоком или сливками, добавить в соус, туда же влить и вино. Больше не кипятить.

БЕШАМЕЛЬ

Его еще называют основным, потому что, взяв бешамель за основу, можно сделать много разных соусов.

Понадобится 40 г сливочного масла и муки, 250 миллилитров бульона, 1 стакан сливок, соль.

Вид его зависит от назначения блюда. Если собираетесь подавать карпа, берете рыбный отвар, курицу – соответственно куриный и так далее.

Муку поджарить с маслом, развести бульоном, прокипятить, добавить сливки и варить, помешивая, около десяти минут. Это и будет основа. Вы можете прибавить потом зеленый лук, очищенные свежие огурцы или корнишоны, горчицу, укроп, шампиньоны, анчоусы, пряности, желтки, томат-пасту, вино. Фантазия не ограничена, и каждый раз получите новый соус.

Для примера привожу рецепт.

БЕШАМЕЛЬ-МОРНЭ

Помимо продуктов, указанных в предыдущем рецепте, вам понадобится 40 г твердого сыра, 2 желтка и 50 г сметаны.

В готовый соус бешамель положить очень мелко натертый сыр, потом развести желтки со сметаной и добавить в соус.

ГРИБНОЙ СОУС

На 25 г сухих грибов по 1 столовой ложке масла и муки, 1 головка репчатого лука, 100 г сметаны.

Грибы промыть, потом залить двумя стаканами холодной воды, замочить, дать постоять час, затем сварить в той же воде. Взять головку репчатого лука, мелко нарезать, прожарить на сливочном масле, добавить муку и развести бульоном, из которого вынули грибы. Прокипятить минут десять и положить в соус сметану. Подержав на огне еще минут пять, положить мелко нарезанные грибы и соль.

СОУС ИЗ СУХАРЕЙ

На 2 столовые ложки сухарей – 4 столовые ложки сливочного масла.

Разогреть на сковородке жир и всыпать в него мелко толченные сухари. Дать зарумяниться. Эта подливка очень хорошо подходит к отварным овощам.

СОУС С ЯЙЦОМ

1 столовую ложку муки поджарить с таким же количеством сливочного масла, развести 1 стаканом бульона и, помешивая, прокипятить минут десять. Потом снять с огня и добавить 1 сваренное вкрутую рубленое яйцо.

Делая соус, надо учитывать некоторые нехитрые правила. Всегда мешайте варево только в одну сторону, вправо или влево, безразлично, но, если начали болтать ложкой или лопаткой, как корова хвостом, туда-сюда, вкусной подливки не получится. Бульон или вода, которой разводите муку, поджаренную в масле, должны быть очень горячими, почти кипящими, иначе вы рискуете получить комки. Вливать жидкость следует крайне медленно, тоненькой-тоненькой струйкой, безостановочно помешивая. Кастрюлька или сковородка должна при этом стоять на самом маленьком огне. Соус вообще делают только на небольшом

пламени и все время мешают, чтобы не пригорел. Очень не советую брать для приготовления бульона готовые кубики, хотя они могут пригодиться для других случаев. Вот гречневый суп без них не сделать, но стоит бросить «кубик» в подливку, как последняя приобретет ярко выраженный вкус фаст-фуда, который вы ничем не сумеете вытравить. Если под рукой нет нужного бульона из мяса, рыбы или птицы, лучше взять простую воду, ей-богу, выйдет вкусней.

И еще: если у вас, как принято говорить сейчас, критические дни, лучше откажитесь от мысли делать соус, потому что он у вас не получится. Ингредиенты не будут смешиваться, масло не соединится с мукой и водой, уксус и лимонный сок будут плавать слоями. Отчего это происходит, непонятно, но о таком эффекте знали еще наши предки, во всяком случае моя бабушка говорила:

– Внученька, у женщины случается такой период, когда, как ни старайся, вкусной еды не выйдет. Поэтому посмотри на календарь и сделай заранее обед дня на три.

Я сначала хохотала и отмахивалась. Ну и глупость! Люди в космос летают, а бабуля мракобесием занимается, но потом, спустя пару лет, поняла, Фася была права. Впрочем, многие мои подруги тоже недоуменно разводили руками и говорили:

– Что за черт? Вроде положила все, как всегда, а ничего не получилось! Соус для салата отслоился, суп невкусный, тесто не поднялось!

Если подобная неудача случилась с вами, взгляните на календарь и потом просто избегайте готовить в определенные дни. На варку сосисок и чистку картошки это правило не распространяется. Впрочем, встречаются такие женщины, у которых «дамские неприятности» никак не влияют на кулинарные способности. Но их мало, у большинства хозяек возникают проблемы. Ох, не зря почти во всех религиях женщина во время подобного периода считается «нечистой» и ей строго-настрого запрещается появляться на кухне и прикасаться к продуктам.

Есть еще одно правило. Собираясь приготовить вкусную еду, следует морально настроиться на хороший лад, налить в кастрюлю воды и подумать: «Сейчас сварю совершенно замечательный суп, невероятно вкусный, просто восторг! А мясо выйдет нежным и мягким!»

Представляю, каким смехом заливаются сейчас молодые хозяйки. Ну, Дашутка, уехала у тебя крыша! Может, нам еще и с картошкой разговаривать во время чистки? Спросить ее о самочувствии, настроении. Не надо веселиться. Опытные женщины, простоявшие около плиты десяток лет, очень хорошо знают: ежели подошла к разделочной доске с мрачным настроением и подумала: «О, черт! Как мне надоела эта возня с луком и морковкой!» – все, ничего вкусного не получится.

Поэтому, начиная кашеварить, постарайтесь выбросить из головы негативные мысли и никогда не прикасайтесь к кастрюлям, если ощущаете себя больной. Заведите на кухне радио или телевизор, слушайте песни, смотрите сериалы. Не ругайтесь с домашними, не кричите на ребенка, который принес очередную двойку. Он ее уже получил, и положение в его дневнике нисколько не улучшится от вашего вопля, а вот суп запросто испортится. Поэтому мой совет: готовьте в хорошем настроении духа, а с нерадивым сыном успеете разобраться потом. И вообще старайтесь поменьше кричать и занудничать, забудьте привычную фразу:

– Я тут, несчастная, стою у плиты, вожусь в очистках! Боже, как я устала! Никакой благодарности от детей и мужа!

А вы сами стали бы испытывать чувство благодарности к человеку, который бесконечно попрекает вас чем-то? Ну-ка вспомните, очень вы радуетесь, когда ваша собственная мама заявляет:

– Ты могла бы быть со мной более любезна, если учесть то, что я для тебя сделала!

Голову на отсечение даю, что после этих слов вам хочется ее укусить, а не броситься к ней на шею с криком:

– Прости, мамочка, я тебя обожаю!

Так отчего же, ноя у плиты, вы ждете от своих домашних изъявлений любви? Если вы, пребывая в мерзком настроении, сварили нечто отвратительное, а потом швырнули тарелки на стол со словами:

– Вот, протопталась у плиты три часа, совсем не отдохнула, жрите, лентяи, – то, скорей всего, у вас в доме разразится дикий скандал.

Погода в доме целиком и полностью зависит от хозяйки. Хотите жить в спокойной, счастливой семье? Тогда ступайте на кухню с улыбкой, готовьте с радостью, и награда не замедлит себя ждать. Муж и дети вприпрыжку будут бежать домой, где тепло, чисто, вкусно пахнет жаркое, а мама не стоит на пороге с ремнем в руках. В конце концов, вас никто силой не толкал замуж. Сами пошли в ЗАГС в надежде на счастливую жизнь. Надеюсь, вы быстро поняли: никто, кроме вас, вам не поможет, семейное счастье целиком и полностью зависит от характера жены. Одна полностью принимает немощного инвалида, неспособного заработать пару копеек, и проживает с ним в любви и согласии долгие годы, другая исходит злобой в десятикомнатном особняке, меряя шубы и брильянты. Материальное благополучие есть, а где оно, счастье? Так что, милые дамы, корни всех неудач ищите только в себе. А тем, кто только начинает семейный марафон, могу лишь посоветовать: дорогие мои, не надейтесь, что кто-нибудь выполнит за вас домашние дела. Только не надо с обидой отвечать:

– А вот у моей подруги муж стирает, убирает, гладит, качает ребенка по ночам и зарабатывает по тысяче долларов в день.

Откуда вы взяли эту информацию? Ах, подружка сказала после того, как вы вчера со слезами на глазах пожаловались: «Прикинь, Володька никогда помойку не выносит!»

Не верьте, она врет. И вообще, кто мешает вам говорить:

– Мой Вова готовит завтрак, потом везет тещу к врачу и отводит Аньку в садик.

Пусть теперь завидуют вам. Счастливая семейная жизнь – это спектакль, где вы все время на сцене. Так что приучитесь изображать радость от свидания с кастрюлей. Впрочем, вполне вероятно, что лет этак через десять вы привыкнете и впрямь будете счастливы, глядя на то, как муж и дети едят суп.

САЛАТЫ



Не знаю, насколько логично после соусов переходить к блюдам из овощей, но повторюсь: я не профессиональный кулинар, просто перебираю для вас свою тетрадочку с рецептами. Итак, салаты. Извините, пожалуйста, но я не стану давать тут такие широко известные рецепты, как сочетания продуктов для оливье и винегрета. Сами наверняка умеете их делать. По этой же причине не даю тут рецептов «Свекла с черносливом и грецким орехом», «Морковь с яблоком», «Редис со сметаной», «Помидоры с огурцами и зеленым луком». Да и зачем? Все и так понятно из названия. Чтобы салат получился вкусным, необходимо помнить некоторые правила приготовления составляющих его продуктов. Овощи варят каждый отдельно, желательно подбирать их одинаковыми по размеру. Яйца для салата варят 10 минут. Стручки фасоли и гороха варят в кипящей и подсоленной воде. Чистить отварные картофель, свеклу и морковь легче теплыми, потом пусть остывают. Картофель в мундире легче чистить, если обдать сваренные клубни холодной водой.

Нельзя смешивать холодные и теплые продукты. Украшения обычно делают из тех продуктов, из которых приготовлен салат, за исключением зелени укропа, петрушки, сельдерея. Укроп и огурцы моют только перед тем, как подать к столу, иначе они быстро портятся и теряют аромат.

Вкус салата еще в значительной мере зависит от того, как вы приготовили для него продукты. Поэтому со свойственным мне занудством сначала дам несколько советов.

Зеленый салат.Отбирают здоровые листья салата и промывают в холодной воде, налитой во вместительную посуду, сменяя воду два-три раза. Чем холоднее вода, тем лучше и крепче

становятся листья салата. Затем салат выкладывают на решето, чтобы вода стекла. Перед приготовлением салат высушивают на салфетке.

Салатный сельдерей.Отрезают корни, очищают ножом темные места стеблей и, продержав 1-2 часа в холодной воде, промывают два раза в чистой воде.

Зелень петрушкизамачивают в воде. Ветки петрушки идут для украшения салатов, а стебли используют при варке бульона.

Огурцы свежиемоют, очищают от кожуры и нарезают ломтиками, соломкой или кубиками. У огурцов из теплиц или парников обычно кожуру не срезают.

Огурцы соленыенарезают ломтиками, при этом крупные очищают от кожуры.

Корнишоны и пикулинарезают ломтиками или оставляют в целом виде.

Помидорыдля салатов отбирают спелые, крепкие, промывают в холодной воде, нарезают ломтиками. Если нужно приготовить помидоры без кожуры, то их на 1 минуту опускают в кипящую воду и затем снимают кожуру.

Лук репчатый и зеленый.Наиболее хорош для салата крупный красный сладкий лук. Его очищают, нарезают очень тонкими круглыми ломтиками, которые разбирают на кольца. Так же подготовляют простой репчатый лук. Чтобы удалить излишнюю горечь, нарезанный лук заливают кипятком. Зеленый лук, очищенный и промытый холодной водой, нарезают для салатов на кусочки по 1-1, 5 см. Для гарнира к сельди и для винегретов лук нарезают более мелко.

Яблоки и грушиочищают от кожицы; если яблоки нарезают кружочками, то сердцевину с зернами предварительно удаляют специальной выемкой. Можно яблоки и груши сначала разделить на четвертинки, вырезать сердцевину и потом уже нарезать ломтиками, соломкой или кубиками.

Апельсины и мандариныочищают от корки, разбирают на дольки или нарезают кружками (без зерен). С корки срезают цедру (верхний слой), тонко нарезают и посыпают салат.

Виноград, вишня, клубника и другие ягоды.Отбирают здоровые спелые ягоды, промывают в холодной воде, высушивают на решете; косточки из вишен и черешен удаляют.

Морковь, репу,очищенные от кожуры и вымытые, варят (лучше всего в бульоне, предназначенном для супа). Охлажденные овощи нарезают ломтиками или маленькими кубиками (1-2 см). Картофельдля салатов и винегретов варят в кожуре, очищают и, охладив, нарезают ломтиками.

Свеклуварят или запекают в духовом шкафу, очищают и нарезают ломтиками.

Спаржу,очищенную от кожуры и вымытую, нарезают палочками длиной 3-4 см и варят в подсоленной воде. Спаржу охлаждают и хранят в отваре.

Цветную капустуразбирают на маленькие кочешки, варят и хранят так же, как спаржу.

Стручки фасоли и горошкаочищают от жилок и промывают, стручки фасоли нарезают кусочками длиной 2-3 см, стручки горошка разрезают пополам. Каждый сорт стручков варят отдельно в кипящей подсоленной воде. После варки откидывают на дуршлаг и охлаждают.

Очень хорошо подходят для салатов консервированные овощи. Их перед употреблением следует положить в сито, чтобы стекла жидкость.

Любой салат можно «убить», а можно сделать волшебно вкусным при помощи соуса. Самый простой способ: полить его сметаной, майонезом или растительным маслом. Последнее может быть нерафинированным, с сильным запахом жареных семечек. Но можно слегка изощриться и сделать другие заправки.

Из сметаны. 1/2стакана сметаны перемешать с 1 сваренным вкрутую и мелко нарезанным яйцом, 2 столовыми ложками уксуса, солью, перцем и сахаром.

Из простокваши.Желток вареного яйца растереть, постепенно добавляя 1/2 стакана простокваши, 1 столовую ложку уксуса и по вкусу соль, перец и сахар.

Из лимонного сока.Выжать в фарфоровую или эмалированную емкость 1 лимон, добавить 1 столовую ложку сахарного песка. Количество сахара зависит от вашего личного вкуса. Тщательно размешать, аккуратно добавить примерно 1/4 стакана растительного масла.

Из уксуса.Для этой заправки советую взять 2 столовые ложки яблочного или винного уксуса, добавить туда в два раза меньше сахара, тщательно перемешать и влить примерно 1/4 стакана растительного масла.

Из сметаны с хреном и тертым яблоком.Взять 100 г мелко измельченого хрена, добавить к нему пропущенное через терку 1 очищенное яблоко. Смешайте со стаканом сметаны и добавьте соль и сахар. Можно долить пару капель уксуса.

Из сметаны и майонеза.4 столовые ложки майонеза смешать с 1/2 стакана сметаны, прибавить 2 чайные ложки лимонного сока, мелко нарезанную зелень петрушки.

Из сметаны с кетчупом или томат-пастой.Соедините 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки томат-пасты и рубленую зелень.

Из сметаны с горчицей.1 столовая ложка горчицы растирается с растительным маслом, которого надо взять в два раза больше. В смесь следует постепенно добавить 1 стакан сметаны, соль, сахар. Можно капнуть уксус.

Теперь рецепты самих салатов. Повторяю еще раз: выбирались наиболее оригинальные и малоизвестные.

ГРЕЧЕСКИЙ

Берете 3 стручка красного болгарского сладкого перца. Зеленый категорически не подходит, можно употребить оранжевый или желтый, но вкус *салата* от этого станет хуже. Моете перец, удаляете плодоножку и семечки, режете на мелкие кусочки. Добавляете штук 5 тоже порезанных спелых помидоров, солите, перемешиваете. Затем кладете к овощам примерно 125 г брынзы, это половина коробки. Если не любите брынзу, замените ее таким же количеством тертого сыра. Добавьте в салат маслины и оливки без косточки. Спешу предупредить: последние часто бывают фаршированы анчоусами, орехами и так далее. Для салата они решительно не подходят. Исключение составляют лишь фаршированные кусочками лимона. Еще раз перемешайте салат и заправьте его соусом из лимонного сока, сахара и растительного масла. В самом конце положите один пучок мелко нарезанной кинзы.

САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

Многие делают его из риса, но я предпочитаю иной вариант. Покупаете упаковку крабовых палочек весом в 250 г, размораживаете и режете на небольшие кусочки, добавляете банку консервированной кукурузы, 2-3 свежих огурца и столько же соленых, зелень. Можно положить перышки лука. Заправить лучше простым майонезом.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ И ПОМИДОРА

250 г помидоров, 1 свежий огурец средней величины, 1 редька средней величины, 1 луковица, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки укропа, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, по желанию можно добавить 1-2 сваренных вкрутую яйца.

САЛАТ ИЗ ТУНЦА

300 *г тунца в масле, 150 г корней сельдерея, 4 сваренных вкрутую яйца, 50 г свежих огурцов, майонез, соль.*

Для украшения: листья зеленого салата, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г маслин.

Перемешать порезанный на кусочки тунец с мелко нарезанным сельдереем, яйцами, разрезанными на четвертушки, и крупно нарезанными огурцами. Заправить майонезом, солью, выложить в салатник. Покрыть листьями зеленого салата, украсить кусочками вареного яйца и маслинами. Немного охладить.

САЛАТ ИЗ ТУНЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

200 *г тунца в масле, 250 г риса, 200 г вареной грудки индейки, 100 г «Швейцарского» сыра, 1 апельсин, 4 ст. ложки зеленого горошка, 1 чайная ложка томатного соуса, растительное масло, соль, черный молотый перец.*

Отварить рис, процедить, залить чашкой холодной воды, охладить. Нарезать кусочками грудку индейки, тунец, сыр и апельсин, очищенный от кожуры, семян и белой пленки. Зеленый горошек отварить в подсоленной воде. Все компоненты выложить в салатник, заправить растительным маслом, солью, перцем и томатным соусом, тщательно перемешать.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

2 *пучка салата-латука или другого салата,* 2-3 *ломтика пшеничного хлеба, 2 дольки чеснока, на кончике чайной ложки сухой горчицы и черного молотого перца, 1 ст. ложка тертого сыра, 120 г растительного масла, сок лимона, 2 яичных желтка, соль, куриное филе.*

Положить в салатник разрезанную пополам дольку чеснока, промытый, просушенный и нарезанный салат, тертый сыр, горчицу, соль, перец, полить растительным маслом, соком лимона, все перемешать. Перед подачей к столу добавить поджаренные в растительном масле на небольшом огне с дольками толченого чеснока кубики хлеба, сюда же хорошо добавить примерно 200 г отварной и нарезанной куриной грудки. Полить слегка взбитыми яичными желтками. Медленно перемешать.

САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

500 г зеленого салата, 100 г копченой грудинки, нарезанной кубиками, 1 ст. ложка растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, немного зелени петрушки и базилика, 1 ст. ложка уксуса, соль, черный молотый перец.

Очистить, промыть, обсушить зеленый салат, нарезать его, положить в салатник, добавить кубики грудинки, обжаренные в растительном масле, и размельченные яйца. Заправить солью, перцем, петрушкой, базиликом, уксусом, тщательно перемешать.

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

1 отварной цыпленок, 50 г грибов, 1 небольшой корень сельдерея, 1 соленый огурец, майонез, соль, черный молотый перец.

Отварить в подсоленной воде грибы с сельдереем, процедить. Грибы, мясо цыпленка и огурец мелко порезать, тщательно перемешать. Залить майонезом, посыпать перцем.

САЛАТ ИЗ «РОЖКОВ»

200 *г «рожков», растительное масло, сок 1 лимона, горчица, несколько чайных ложек майонеза, 100 г тунца в масле, 50 г зеленых оливок, 2 анчоуса (салаки), черные оливки, соль, черный молотый перец.*

«Рожки» отварить в подсоленной воде, процедить и промыть, заправить растительным маслом, соком лимона, горчицей, солью, черным молотым перцем. Когда «рожки» будут холодными, перемешать их с майонезом, измельченными анчоусами, очищенными от костей, тунцом, полосками зеленых оливок без косточек. Выложить на блюдо в виде купола, украсить майонезом и черными оливками.

САЛАТ С МАКАРОНАМИ

500 г макарон, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 чайная ложка каперсов, несколько чайных ложек зеленого горошка, несколько полосок сладкого перца, несколько свежих грибов, 1 ст. ложка сладкой горчицы, соль.

Макароны отварить в подсоленной воде до рассыпчатого состояния, промыть, охладить, заправить майонезом, добавить очень мелко нарезанные каперсы, тщательно перемешать с горчицей, зеленым горошком, яйцами, нарезанными кружочками, полосками сладкого перца, грибами, отваренными в подсоленной воде и нарезанными кубиками.

САЛАТ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

50 г швейцарского сыра, 100 г постной ветчины куском или 2 отваренные и охлажденные сосиски, 1 пучок зеленого салата, 2 моркови, растительное масло, сок 1/2 лимона, 1 чайная ложка горчицы, соль.

Нарезать сыр и ветчину кубиками, морковь – очень тонкими ломтиками. Соединить с салатом, заправить растительным маслом, солью, соком лимона и горчицей, тщательно перемешать.

АРАБСКИЙ САЛАТ

3 апельсина, 2 луковицы, 125 г оливок, соль, перец, растительное масло.

Апельсины очистить и так же, как лук, нарезать тонкими круглыми ломтиками. Из оливок удалить косточки. Все смешать, добавить растительное масло, посолить и посыпать перцем по вкусу.

2 банана, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки кокосового ореха, натертого на крупной терке, 1 ст. ложка мелко нарубленной постной ветчины, 2-3 ст. ложки сливок, цедра 1/2 лимона, несколько листьев салата.

Изюм замочить в воде. Бананы нарезать ломтиками толщиной 1/2см и смешать с кокосовым орехом, натертым на крупной терке, мелко нарубленной ветчиной и изюмом. Затем добавить сливки, сок и тертую цедру половины лимона. Все осторожно перемешать. Дать постоять 30 мин и подать на стол, украсив листьями салата и поджаренными ломтиками белого хлеба. Рассчитано на 2 порции.

САЛАТ ИЗ МАКАРОН ПО-ДАТСКИ

200 г макарон или «рожков», 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 моркови, 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Макароны разломать и сварить в соленой воде. Морковь и сельдерей нарезать полосками или кубиками, капусту разделить на кочешки и все овощи сварить в слегка подсоленной воде, но не разваривать. Охлажденные овощи и макароны заправить майонезом, растительным маслом, уксусом и горчицей, добавить нарезанную полосками ветчину или колбасу.

САЛАТ ИЗ СЕЛЕДКИ

300 г нежных стручков фасоли, 3 слабосоленые сельди, 3 вареные картофелины, 1 луковица, 100-125 г майонеза.

Стручки фасоли разломить на 2-3 части, потушить в небольшом количестве воды. Сельдь разделать на кусочки шириной 3 см. Картофель очистить и нарезать тонкими дольками. Майонез смешать с натертым луком и перцем и заправить им приготовленные продукты.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ

250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 маленькая луковица, 1-2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица.

Рыбу отварить в очень небольшом количестве воды, удалить кости и разделить рыбу на кусочки. Огурец, помидоры, лук и яблоки нарезать кубиками и соединить с кусочками рыбы, приправить солью, перцем и горчицей и смешать с майонезом.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ

300 г вареного мяса дичи без костей, 1-2 апельсина, 1-2 яблока, 50 г майонеза, немного острого соуса, сок лимона.

Если вы не нашли необходимых для этого блюда рябчика, бекаса, куропатку или тетерева, замените этих экзотических птичек уткой или простой курицей. Только не берите белое мясо, темное подойдет лучше. Острый соус, упомянутый в рецепте, может быть любым из продающихся: чили, томатный с перцем и так далее. А можно просто самой добавить в сметану или майонез побольше хрена, перца, горчицы.

Яблоки и апельсины очистить, удалить семена. Фрукты и дичь нарезать тонкими ломтиками или кубиками и смешать. К майонезу добавить острый соус и сок лимона. Этой смесью осторожно заправить фрукты и дичь.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ

8 *тонких ломтиков ветчины, 4 помидора, по одному стакану нарубленных кубиками огурцов, яблок и сельдерея, 2 ст. ложки сока апельсина, 2-3 листа салата, майонез.*

Каждый ломтик ветчины скатать в небольшой рулет. Огурцы, яблоки и сельдерей перемешать с соком апельсина, выложить на плоскую тарелку, обложить кругом маринованными салатными листьями, четвертушками помидоров и рулетами из ломтиков ветчины. Обильно полить майонезом.

САЛАТ ИЗ СЫРА

200 г сыра «Гауда» («Костромской» сыр), 100 г шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, 2 яблока, 1 апельсин или 2 мандарина. Соус для салата: 3 неполные чайные ложки меда, 1 бутылка йогурта, 1 неполная чайная ложка горчицы, 2 ст. ложки лимонного сока, цедра апельсина на кончике ножа.

Сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать небольшими кубиками. Молодые шампиньоны потушить и разрезать пополам, более крупные – на несколько частей. Перец, из которого предварительно удалить сердцевину, нарезать кольцами и смешать с дольками мандаринов или разрезанными поперек дольками апельсинов. Из йогурта, горчицы, меда, сока лимона и цедры апельсина приготовить соус и полить им салат. Все хорошо смешать.

Хоть я и обещала дать тут лишь эксклюзивные варианты салатов, но не могу удержаться и сообщаю простой рецепт блюда, который вы скорей всего отлично знаете.

САЛАТ ИЗ СЫРА

200 г любого сыра, желательно неплавленого, натереть на терке, прибавить к нему несколько долек чеснока, пропущенного через пресс. Количество чеснока зависит от вашего вкуса. Далее все перемешать и налить обычный майонез. Кое-кто из моих подруг кладет сюда еще мелко порезанное яйцо.

Единственный минус этого салата состоит в том, что после его дегустации вы будете «благоухать». Но мужская часть нашей семьи не обращает на такую ерунду внимания, справедливо полагая, что салат из сыра – лучшая закуска к пиву.

САЛАТ ИЗ МЯСА

150 г жареной телятины, 150 г жареной свинины, 150 г соленых огурцов, 100 г лука, 100 г яблок, перец, майонез, сок лимонный или уксус.

Все компоненты нарезать полосками, полить лимонным соком или уксусом и перемешать с майонезом. По желанию можно посыпать перцем.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ДИЧИ

200 г мяса дичи (порезать кубиками), 2 небольших маринованных огурца, 1 маленькая свекла, 1 корешок сельдерея, по стакану мелко нарубленных кубиков моркови и картофеля (вареные), 1 стакан майонеза, соль, перец.

Мясо, свеклу, сельдерей и маринованные огурцы нарубить мелкими кубиками и смешать с морковью и картофелем. Добавить майонез, соль и перец. Все хорошо перемешать.

САЛАТ ИЗ МАКАРОН С РЫБОЙ

125 г макаронных изделий («рожков» или «ракушек»), 200 г копченой рыбы (только не сельди), 1-2 яблока, 1 стакан нарезанного кубиками корня сельдерея, 1 небольшая луковица, 1 стакан майонеза, соль, красный перец.

Макаронные изделия отварить в соленой воде, откинуть на сито. Яблоки очистить, удалить сердцевину и порезать мелкими кубиками. Из рыбы удалить кости. Все компоненты перемешать. Майонез смешать с тертым луком и этой смесью заправить салат. Добавить соль и красный перец.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ШАМПИНЬОНАМИ

500 г помидоров, 250 г тушеных шампиньонов, 250 г тушеных белых грибов или лисичек, несколько луковиц, 4 хорошо вымоченные сельди, 1 молока, 1 неполный стакан майонеза, 2 ст. ложки творога, 2 ст. ложки растительного масла.

Помидоры, грибы, сельдь и лук нарезать небольшими кубиками. Майонез смешать с творогом и молокой. Все перемешать.

САЛАТ ИЗ РИСА

1 стакан риса, 2 стакана воды, немного соли, 250 г жареной или вареной говядины, 1-2 апельсина.

Соус: 1 желток, по 1 чайной ложке горчицы и сахара, 1 ст. ложка уксуса, 1/3 л

растительного масла, 1 апельсин, 1 ст. ложка маисовой муки, сок лимона, 1/2 чайной ложки соли.

Рис вымыть и сварить. Откинуть на дуршлаг и облить холодной водой. Желток, горчицу, сахар, уксус, соль взбить хорошенько веничком, прибавить постепенно растительное масло. Сок апельсина развести водой (1 ложку сока в 7 ложках воды), в этой апельсиновой воде развести маисовую муку, вскипятить и сейчас же смешать с майонезом. Рис, кубики мяса и измельченные дольки апельсина перемешать, салат сбрызнуть соком лимона. Подавать в холодном виде.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ТВОРОГА

После прочтения этого рецепта у вас возникнет стойкое ощущение, что съесть получившееся блюдо нельзя, потому что набор продуктов очень странный. Однако попробуйте, получается вкусно.

Два больших помидора порезать, добавить пучок мелко нарубленной кинзы, три столовые ложки творога, посолить, поперчить, полить растительным маслом.

САЛАТ ИЗ ГРУШИ С ТВОРОЖНОЙ МАССОЙ

450 г творожной массы, 2 столовые ложки молока, 3 консервированные груши (6 половинок), 15 г зеленого салата и 1 столовая ложка сахарной пудры.

В творожную массу добавить молоко и хорошо перемешать. Взять 6 половинок консервированных груш (без сиропа), серединки их вынуть ложкой и наполнить подготовленной творожной массой. Половинки груш положить серединой вверх в салатник, предварительно выстланный зеленым салатом. Сверху груши смазать оставшейся творожной массой и посыпать сахарной пудрой.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

3 ломтика ананаса, 2 банана, 2 яблока, гроздь винограда, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сгущенного молока или крема из сливок, листья зеленого салата.

Ананас, бананы и яблоки нарезать дольками или кубиками, добавить ягоды винограда. Майонез смешать со сгущенным молоком и осторожно перемешать с фруктами. Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата.

Набор фруктов для салата зависит от времени года. Соус может быть приготовлен также из 2 ст. ложек томатного кетчупа и *1/2* стакана сгущенного молока.

Что мне еще хочется сказать, завершая тему. У французов есть такая байка. Они уверяют, что для приготовления салата требуется три повара. Первый, философ, должен нарезать овощи или фрукты, второй, художник, красиво уложить их, а третий, транжира, мот, залить большим количеством соуса. Есть у парижан и такая поговорка: «Женщина из ничего может сделать три вещи: скандал, шляпку и салат».



Луи Фонтанэ, один из поваров всемирно известного парижского ресторана «Трюфо», как-то раз сказал мне:

– Салат – это спасательный круг для хозяйки.

– Почему? – удивилась я.

– Да потому, – хитро прищурился Луи, – что смешать можно все, что угодно, даже на первый взгляд несовместимые вещи. Знай, если в твоем холодильнике имеется банан, селедка и яйцо, смело соединяй их вместе и, подавая это на стол, можешь заявить: «Это салат „Де люкс", рецепт привезли из Кении». Вот увидишь, никому и в голову не придет, что у тебя просто под рукой не оказалось ингредиентов для обычного блюда. Будь смелее, экспериментируй с продуктами, главное, чтобы они были свежими.

С тех пор я довольно часто пользуюсь этим советом, правда, банан с селедкой никогда не смешивала, зато однажды, не найдя дома ничего, кроме бутылки пива, яйца и муки, сделала в порыве вдохновения «пивное» тесто, пожарила блинчики и поняла, что слова Луи можно отнести не только к салатам. Главное, соблюсти два правила. Не бояться поставить кулинарный опыт. Ну чем вы рискуете? И это, пожалуй, главное: подавать невиданное блюдо на стол надо уверенно, с радостной улыбкой. Начнете конфузливо прятать глаза и блеять: «Право, не знаю, что вышло. Уж извините, состряпала из того, что было...», точно услышите в ответ: «Ну и дрянь у тебя получилась!» А если заявите:

– Быстро ешьте, потрясающе вкусно, еле-еле упросила коллегу поделиться рецептом, – пожнете цветы восхищения.

Главное – установка на победу. И, честно говоря, мне кажется, что большинство салатов родилось в порыве вдохновения или, наоборот, отчаяния, когда повар, боясь, что ему отрубят голову, запихивал в миску все продукты, имевшиеся на кухне.

Впрочем, все вышесказанное относится не только к салатам. Как иначе объяснить появление пиццы? Или блюда типа «все в одном горшочке»? К чему я начала данный разговор? Да только к тому, милые мои, что надо быть смелее.

Кстати, мужчины абсолютно не боятся экспериментировать, может быть, именно поэтому среди великих поваров нет и не было женщин. Даже мой старший сын, человек, никогда не умевший и не любящий готовить, оставшись один, изобрел суп. Скупая слеза ползет по щеке, когда читаешь его рецепт. Возьмите один пакетик супа «Горячая кружка», разведите кипятком. Далее – внимание! – вот оно, ноу-хау: положите в еду столовую ложку плавленого сыра «Виола», размешайте. Самое интересное, что от такой нехитрой приправы практически несъедобный «быстросуп» превращается во вкусное первое. На этой бодрой ноте и заканчиваю про салаты и перехожу к новому разделу.

КАШИ



Многие люди любят на завтрак есть кашу. Это блюдо совершенно уникально и в русской кухне доведено до совершенства во многом благодаря нашим деревенским печам и соответствующей посуде. Боюсь показаться вам назойливой, но купите чугунную кастрюлю. Гречневая каша в ней получится потрясающей.

Западный мир в основном знаком лишь с овсянкой. Несчастные французы не видели гречки, практически не ели манной каши с вареньем, а о такой экзотике, как пшенка с тыквой, и слыхом не слыхивали. Остается их пожалеть, ведь каша – это не только вкусно, но и полезно, сытно, дешево. Кашу надо варить самой. Сейчас по телевизору часто можно увидеть рекламу: счастливая мама, вытряхивая из пакетика нечто, с радостной улыбкой сообщает:

– Моментальная каша – это вкусно!

Не знаю, как у вас, а в нашей семье быстрорастворимые продукты не прижились. Ехидная Зайка называет их «сухой корм для взрослых». Я склонна с ней согласиться. Спору нет, времени на приготовление этой, с позволения сказать, каши практически не потратите, но будет ли она так же вкусна, как «Геркулес», сваренный «дедовским» способом?

Сначала несколько простых советов. Купите специальные кастрюли, которые станете использовать для варки каши. Чугунную и с тефлоновым покрытием. Поверьте, денежный расход с лихвой окупится, потому что отскребывать от эмали пригоревшие остатки дело трудное, противное и долгое.

Из круп можно приготовить различные каши, рассыпчатые и вязкие.

Для варки рассыпчатых каш вода берется в таком количестве, чтобы крупа полностью набухла. При недостатке воды каша получается суховатой, а при излишке – вязкой.

При варке каш крупу засыпают в кипящую посоленную воду и варят, помешивая, до загустения, после чего кастрюлю с кашей плотно накрывают крышкой и ставят в теплое место. Полужидкие каши из пшена, риса, манной и пшеничной крупы готовят как на воде, так и на молоке.

Для сладких каш – манной и рисовой – можно использовать сгущенное молоко (2-3 ст. ложки на 1 стакан крупы), положив его в горячую воду перед закладкой крупы, рис предварительно отварить в течение 5-8 мин.

Соль при варке молочных каш кладут в молоко до закладки крупы, причем ее берут меньше, чем для каши, изготовляемой на воде. Для сладких каш соль берется в минимальном количестве, по вкусу.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ

На 2 стакана гречневой крупы – 1 чайную ложку соли, 3 стакана воды.

В кастрюлю влить воду, посолить и вскипятить. В кипящую посоленную воду засыпать гречневую крупу и, помешивая, варить до загустения в течение 15-20 мин. Когда каша загустеет, кастрюлю плотно накрыть крышкой и поставить на час для упревания.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША ИЗ ПОДЖАРЕННОЙ КРУПЫ

На разогретую сковороду положить ложку масла и, когда оно растопится, всыпать гречневую крупу и поджаривать на легком огне до тех пор, пока крупа хорошо зарумянится. После этого поджаренную крупу всыпать в кипящую посоленную воду и варить на легком огне

до загустения в течение 10-15 мин, затем кастрюлю накрыть крышкой и поставить для упревания на час.

Кстати, о гречке. Все кулинарные книги советуют крупу сначала перебрать, а потом обжарить на сковородке. Я же гречку мою, на мой взгляд, она очень грязная. Вкус готовой каши от этого совершенно не меняется.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

На 2 стакана гречневой крупы – 3 стакана воды, 25 г сухих грибов, 2 головки репчатого лука, 2-3 ст. ложки жира, 1 чайную ложку соли.

Сухие грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды и оставить в ней на 1-1 1/2часа. Когда грибы набухнут, вынуть их из воды, мелко нарезать или пропустить через мясорубку, положить обратно в ту же воду и поставить варить. В закипевшую воду добавить соль, засыпать гречневую крупу и, помешивая, варить до загустения. Затем кастрюлю с кашей накрыть и поставить для упревания на час. В готовую кашу добавить поджаренный в масле лук и размешать.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЛИВЕРОМ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Отдельно сварить ливер (легкое, горло, сердце, печень). Сваренный ливер пропустить через мясорубку или мелко порубить, потом поджарить на сковороде с луком и смешать с кашей.

ПШЕННАЯ КАША РАССЫПЧАТАЯ

На 2 *стакана пшена – 3 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли.*

В кипящую посоленную воду всыпать тщательно промытое пшено и варить до загустения. После загустения кастрюлю с кашей накрыть крышкой и поставить на 40 мин для упревания.

ПШЕННАЯ КАША СЛИВНАЯ

На 2 стакана пшена – 8 стаканов воды, 1 ст. ложку соли, 2-3 ст. ложки жира.

Промытое пшено положить в кипящую посоленную воду. После 10-минутного кипения быстро слить всю воду, добавить жир, размешать, плотно накрыть кастрюлю крышкой и поставить для упревания на 25-30 мин.

ПШЕННАЯ КАША ВЯЗКАЯ

На 2 стакана пшена – 5 стаканов воды, 1 чайную ложку соли.

В кипящую посоленную воду всыпать хорошо промытое пшено и варить на легком огне, помешивая, 25-30 мин. При желании можно прибавить 1 ст. ложку сахара.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

На 1 1/2 стакана пшена – 3 стакана воды, 750 г тыквы, 1 чайную ложку соли.

Свежую тыкву очистить от кожи и зерен, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и варить 10-15 мин. Затем всыпать промытое пшено и, помешивая, варить еще 15-20 минут. Загустевшую кашу накрыть крышкой и поставить для упревания на 35-40 мин.

Пшенную кашу с тыквой можно приготовить и на молоке, будет вкусней.

КАША ИЗ ДРОБЛЕНОЙ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ

На 2 стакана крупы – 4 стакана воды (для рассыпчатой каши) или 5 стаканов воды (для вязкой), 1 чайную ложку соли.

В кипящую подсоленную воду положить предварительно промытую крупу (если крупа мелкодробленая, то промывать не надо). Варить, помешивая, 15-20 минут. Когда каша загустеет, поставить ее на 40-50 минут для упревания под крышкой. Подать с маслом или со сгущенным (сладким) молоком.

КАША ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ

На 2 стакана крупы – 5-6 стаканов воды.

Из этой крупы лучше готовить вязкую кашу. Крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду и варить под крышкой при помешивании 25-30 минут, после чего поставить для упревания на 11/2-2 часа. Рекомендуется эту кашу, когда она готова, пропустить через мясорубку, а затем прогреть с маслом или сделать из нее запеканку. Из каши, пропущенной через мясорубку, можно также приготовить котлеты, биточки.

КАША ИЗ ЯЧНЕВОЙ ИЛИ ДРОБЛЕНОЙ ОВСЯНОЙ КРУПЫ

На 2 1/2*стакана крупы – 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.*

Влить в кастрюлю 4 1/2 стакана воды, положить столовую ложку масла и посолить. Когда вода закипит, всыпать крупу и варить до загустения. После этого поставить кашу на 30-40 минут для упревания. Готовую кашу размешать, разложить на тарелки и полить маслом.

ПЕРЛОВАЯ КАША С МАСЛОМ

На 2 стакана перловой крупы – 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

Крупу всыпать в кипящую воду и дать ей покипеть 5 минут. После этого крупу откинуть на сито, дать стечь воде. В кастрюлю влить 3 1/2 стакана воды, добавить ложку масла и посолить. Когда вода закипит, положить подготовленную крупу и варить до загустения. После этого кашу на 1 1/2 часа поставить для упревания.

В готовую кашу положить 1-2 ст. ложки масла и размешать.

САГОВАЯ КАША С МАСЛОМ

На 1 1/2 стакана саго – 1/2 чайной ложки соли, 2 ст. ложки масла.

В кастрюлю влить 5 стаканов воды и посолить. Когда вода закипит, всыпать саго и варить на слабом огне до загустения. После этого поставить кашу для упревания на 20-30 минут. В готовую кашу положить масло и размешать.

РИСОВАЯ КАША С МАСЛОМ

На 2 стакана риса – 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

В кастрюлю влить 4 стакана воды, положить масло и посолить. Когда вода закипит,

всыпать промытый рис и варить его при тихом кипении до загустения. После этого поставить для упревания на 50 минут.

РИСОВАЯ КАША С ТОМАТОМ И СЫРОМ

На 1 стакан риса – 1/2 стакана томатного соуса, 30 г тертого сыра, 3 ст. ложки масла.

Промыть рис, сварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Затем рис переложить на сковороду с растопленным маслом и поджарить, осторожно помешивая, до тех пор пока рис слегка зарумянится, после чего залить горячим томатным соусом, посыпать тертым сыром и тщательно перемешать.

РИСОВАЯ КАША

На 1 стакан риса – 4 стакана молока, 1 ст. ложку сахара, 1/4 чайной ложки соли.

Промыть рис, засыпать в кипящую воду и варить 5-8 минут, после чего выложить на дуршлаг или решето. Как только вода стечет, переложить рис в кастрюлю с горячим молоком и, помешивая, варить его на слабом огне 15 минут, затем положить сахар и соль, размешать, накрыть крышкой и для упревания поставить на 10-15 минут на водяную баню.

При подаче на стол можно в кашу положить сливочное масло.

РИСОВАЯ КАША С ТЫКВОЙ

1 кг тыквы очистить, нарезать кусочками, залить молоком (1л) и варить до полуготовности. Затем в тыкву положить вымытый в горячей воде рис (1 стакан) и посолить; кастрюлю с тыквой и рисом покрыть крышкой и варить до полной готовности. Подавать с маслом и сахаром.

МАННАЯ КАША

На 1 стакан манной крупы – 5 стаканов молока, 1 ст. ложку сахара и 1/2 чайной ложки соли.

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 10-15 минут до загустения. После этого положить сахар, соль и размешать.

В кашу можно положить 1-2 ст. ложки масла.

МАННАЯ КАША С МОРКОВЬЮ

1/2 кг моркови очистить и вымыть, натереть на терке, положить в нее 1/4 стакана сахара, 2 ст. ложки масла и тушить на слабом огне 1 час. Затем в морковь влить 1 л молока, вскипятить, всыпать стакан манной крупы и размешать, после чего поставить в горячую духовку на 1/2 часа. Подавать с ягодным соком.

КАША ИЗ ДРОБЛЕНОЙ ОВСЯНОЙ КРУПЫ

На 2 стакана крупы – 4 стакана молока, 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

Овсяную дробленую крупу всыпать в кипящее молоко, добавить соль и варить на легком огне при помешивании 20-30 минут, до загустения.

КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ («ГЕРКУЛЕС»)

На 2 стакана крупы – 5 стаканов молока, 1/2 чайной ложки соли.

В горячее молоко (можно пополам с водой) всыпать хлопья и варить 10-15 минут до загустения, посолить и размешать. Кашу рекомендуется протомить в духовке.

В готовую кашу добавить 2 ст. ложки масла.

Кашу можно подать горячей или холодной, добавив по вкусу сахар, варенье, молоко.

ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ КАША

На 1 стакан крупы – 5 стаканов молока и 1/2 чайной ложки соли.

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, помешивая, варить 10-15 минут на слабом огне до загустения, после чего положить соль и размешать.

В кашу можно положить 1-2 ст. ложки масла.

ПЕРЛОВАЯ КАША

На 1 стакан перловой крупы – 4 стакана молока и 1/2 ст. ложки сахара, 1/4 чайной ложки соли.

Промытую перловую крупу засыпать в кипящую воду и варить 10-12 минут. Далее поступать так же, как при варке рисовой молочной каши.

ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ И БИТОЧКИ



Из каш получаются отличные запеканки. Манную и рисовую можно превратить при помощи варенья или фруктов в сладкую, а гречневую и перловую хорошо сдобрить луком жареным и любыми колбасными изделиями.

В запеканках можно использовать любые, порой самые необычные комбинации продуктов. Очень хорошо ложатся туда остатки от обеда, и никто из вашей семьи и не догадается, из чего состряпано вкусное блюдо, поданное на ужин. Есть несколько правил, которые следует соблюдать, готовя запеканку.

Форма, в которую кладете продукты, должна быть высокой. Ее надо хорошо смазать растительным или сливочным маслом, а в ряде случаев обсыпать дно и стенки мукой или молотыми сухарями. Продукты укладывают слоями, заливают сверху соусом и пекут в духовке до образования красивой румяной корочки. Отдельно можно подать еще и острый соус. Запеканки просты в приготовлении, удаются легко, их без всякого труда способна сделать любая, даже совсем неопытная хозяйка.

Начну с самых традиционных.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

1 кг картошки, 300 г отварного мяса, 3 головки репчатого лука.

Собираясь готовить это блюдо, я покупаю кусок говядины, например, лопатку или грудинку. Отвариваю мясо, из получившегося бульона делаю первое. Потом выбрасываю кости, жарю лук и соединяю его с пропущенной через мясорубку говядиной. Из картофеля следует сделать пюре. То есть клубни надо очистить, отварить и размять деревянной толкушкой, постепенно подливая в массу молоко. Количество жидкости зависит от того, какой густоты пюре вы желаете получить. Раз уж мы заговорили о пюре, разрешите дать несколько простых советов. Нельзя разбавлять пюре холодным молоком, потому что картошка приобретет серый цвет. Поэтому предварительно вскипятите его. А чтобы пюре было нежным, не забудьте сначала положить в размятый картофель кусочек сливочного масла и лишь затем начинайте лить молоко.

Возьмите форму, смажьте маслом, положите вниз часть пюре, сверху устройте мясо с луком, прикройте картошкой. Верх можно помазать либо сметаной, либо майонезом, или желтком. Запечь в духовке до румяной корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С МЯСОМ

250 г макарон или лапши. Лучше брать небольшие изделия типа «ракушек», «пружинок» или «ушек», 200 г отварного мяса, 1 яйцо, масло, соль, 2 луковицы.

Макароны сварить, лук поджарить и смешать с готовым мясом, пропущенным через мясорубку.

В макароны вбить сырое яйцо и разделить всю массу на две части: первую выложить на смазанную маслом сковородку, потом поместить мясо с луком, сверху прикрыть оставшимися макаронами. Верх помазать тонким слоем сметаны.

Печь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ И КРУТЫХ ЯИЦ

Взять филе сельди, вымоченной в молоке, нарезать ломтиками. Положить половину в смазанную маслом сковородку, сверху устроить мелконарезанные крутые яйца, большое количество рубленой зелени, прикрыть сверху второй половиной филе, залить сметаной и поставить в духовку.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

На 500 г свежего творога 1/2 стакана изюма без косточек, 1 яблоко, 3 яйца, около стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя, сахар, сметана.

Яйца взбить с сахаром, количество которого зависит от вашего вкуса. Потом присоединить творог, хорошо размешать. Положить изюм и нарезанное яблоко. Взять муку, всыпать туда чайную ложку разрыхлителя для выпечки. Если не знаете, что это за зверь такой, поясню: под красивым названием скрывается просто смесь в равных долях пищевой соды и лимонной кислоты. Даже если у вас в школе была по химии устойчивая двойка, небось знаете, что при попадании жидкости данное соединение начинает «кипеть». Вы легко обойдетесь без разрыхлителя, взяв чуть-чуть соды и капнув в нее лимонным соком. Но, если будете пользоваться все-таки готовым порошком, имейте в виду, что его следует сначала перемешать с мукой, а коли берете соду, погашенную лимоном или уксусом, то образовавшуюся жидкость надо вливать в творог.

Тщательно перемешать все составляющие, выложить в форму, сверху помазать сметаной или желтком и отправить в духовку. Возможны варианты этого блюда. Вместо изюма можно взять курагу, яблоко заменить бананом.

РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА

60 г риса, 1/2 литра молока, 40 г сливочного масла, столько же сахарного песка, пакетик ванильного сахара, 4 яйца, цедра 1 лимона, 500 г яблок, корица, немного натертых грецких орехов.

Предварительно отваренный рис прокипятить в слегка подсоленном молоке в течение пяти минут. Затем, сняв с огня, оставить минут на десять для упревания. Кашу перемешать с сахаром и желтками, добавить взбитые белки, масло и разделить на две части. Одну положить на дно хорошо смазанной маслом и обсыпанной сухарями формы. Потом порезать яблоки, примерно полкило, обвалять их в корице, можно добавить немного мелко натертых грецких орехов, сверху прикрыть второй частью риса, запекать в духовке. Когда блюдо будет готово, надо взять два белка и взбить в пену с половиной стакана сахарного песка. Для неопытных хозяек поясняю сразу: не следует сыпать песок в жидкий белок до того, как включили миксер. Сначала превратите белую часть яйца в устойчивую пену и только в самом конце, очень осторожно, подсыпайте сахар. Опрокинете содержимое стакана одним махом, мигом получите осевшую массу. Чтобы белок лучше и быстрее взбивался, его следует поместить в холодильник примерно на полчаса. Метелочки и посуда, которую берете для взбивания, должны быть сухими и без малейших признаков жира. Даже одна капля масла не даст белкам «подрасти». Полученный «снег» следует положить на верх запеканки. Блюдо опять сунуть в духовку и запекать минут 5-7 до образования приятного коричневого цвета.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАНКИ С ФРУКТАМИ

Сварить густую манную кашу из 1/2 литра молока и примерно 100 г крупы. 50 г сливочного масла растереть с таким же количеством сахарного песка и двумя желтками, добавить ванилин. Взять смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выложить часть каши. Сверху разместить любые фрукты по сезону: вишни без косточек, яблоки, клубнику... Прикрыть оставшейся кашей и запекать.

Теперь более дорогие рецепты.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПАПРИКИ И ПОМИДОРОВ С СЫРОМ

На четыре порции понадобится: 500 г картошки, 3 стручка перца, желательно красного, желтого, зеленого; 250 г мелких, крепких помидоров, идеально подходит сорт черри, 300 г колбасы или ветчины, 50 г *сливочного масла, 3 яйца, 200 г сливок, 175 г сыра «Гауда», красный перец.*

Сварить картофель почти до готовности, нарезать кружочками. Из перца удалить плодоножку, разрезать каждый стручок на восемь частей. Помидоры помыть, вытереть, каждый наколоть в двух-трех местах зубочисткой. Колбасу нарезать кубиками размером примерно один сантиметр.

Нагреть духовку до 220°. Форму обмазать маслом. Сначала положить в нее половину картофеля, затем слоями половину приготовленной паприки, помидоры, колбасу и остаток картошки. Яйца взбить вместе со сливками и натертым сыром, добавить в смесь перец и вылить в форму. На самый верх выложить вторую половину паприки, чередуя красный, желтый и зеленый кусок. Лучше всего укладывать в виде черепицы. Сами понимаете, что разноцветный сладкий перец требуется просто для красоты и вы без всякого ущерба для вкуса блюда можете взять однотонные плоды.

Содержимое формы следует прикрыть алюминиевой фольгой, поставить в духовку на середину и запекать при температуре 200°С тридцать-сорок минут. Через двадцать минут следует фольгу снять.

ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

На четыре порции у вас уйдет 250 г ветчины без жира, 500 г грибов, можно использовать консервированные шампиньоны, 2 средние луковицы, сливочное масло, 2 дольки чеснока, пучок любой зелени, соль, молотый белый перец, 3 яйца, 1 чайная ложка лимонного сока, 200 г сливок, толченые сухари.

Морковь, картофель и фенхель нашинковать. Зеленый лук и перец нарезать.

Молоко перемешать со сливками и яйцами, чеснок пропустить через пресс и добавить в массу. Посолить, поперчить. Брынзу покрошить.

Форму смазать жиром и выкладывать в нее слоями овощи и брынзу, поливая молочной смесью. Последний слой должен состоять из брынзы. Запекать примерно час.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ЛУКОМ И СЫРОМ

500 г красного лука, 750 г белой части лука-порея, 500 г макарон, лучше коротких, 50 г сливочного масла, 250 г сыра, соль и перец по вкусу.

Лук репчатый и порей порезать колечками и обжарить в масле. Потом добавить отварные макароны и подержать все на маленьком огне минут десять.

Сыр без корки натереть на терке. Перемешать макароны с луком и большей частью сыра. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпать оставшимся сыром. Печь примерно минут двадцать.

Запеканку можно сделать из любых продуктов: овощей, мяса, рыбы, творога и фруктов. Ниже просто приведу кое-какие варианты, без деталей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ФАРША ПТИЦЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Нижний слой: котлетная масса из курицы или индюшки, средний слой: морковь, тушенная в сливочном масле вместе с зеленым горошком, верх: остатки фарша. Соус: майонез, смешанный с тертым сыром.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСНОГО ФАРША С ПОМИДОРАМИ

Низ и верх состоят из фарша говядины. Середина содержит помидоры, обжаренные в масле вместе с луком. Для соуса хорошо подойдет сметана с тертым сыром.

Моя бабушка иногда готовила блюдо, которое у нас называлось:

ЗАПЕКАНКА ПЕРЕД ЗАРПЛАТОЙ

Когда до получки остается пара дней, в моем холодильнике возникает такое положение, которое дети называют ужасным.

– У нас ничего нет, – кричат они, открыв дверцу.

Но это не совсем так, в рефрижераторе всегда что-нибудь найдется. Допустим, вы обнаружили: *небольшой кусочек колбасы, ломтик сыра или плавленый сырок, яйцо, забытую всеми котлету, погибающую от невнимания отварную картошку, баночку зеленого горошка.*

Берем форму, мажем любым маслом, укладываем слоями все найденные в холодильнике ингредиенты. Потом, если имеется сметана, майонез или масло, делаем любой соус и заливаем блюдо сверху. Если ничего из перечисленных для подливки продуктов нет, просто помажьте верх желтком – яйцо вам с легкой душой одолжит какая-нибудь соседка. Впрочем, из столовой ложки муки, такого же количества сливочного масла и простого кипятка выйдет некое подобие соуса бешамель, который украсит вашу запеканку.

Одна из моих подруг, обнаружив дома лишь батон черствого белого хлеба, яблоко и 2 яйца не растерялась и сделала такой ужин, что муж, слопав две порции, гневно воскликнул:

– Конечно, очень вкусно, но я же велел никогда не брать у соседей в долг!

– Я ни к кому не бегала, – ухмыльнулась Светка.

– А это откуда взялось? – заорал супруг. – Пирог как испекла? Утром-то на полках ничего не было.

ЗАПЕКАНКА ИЗ НИЧЕГО

Батон белого хлеба порезать на ломтики примерно в один сантиметр толщиной. Если есть молочные продукты, налить немного, примерно стакан, в глубокую тарелку. Подойдет все – кефир, йогурт, сметана, сливки. Только эти продукты следует слегка развести водой, до консистенции молока. Если ничего такого не нашлось, разведите сухое молоко или сливки, отлично подходит питание для грудничков. Коли в вашем доме не нашлось ничего похожего, просто берите воду. Затем разбейте туда яйца. Вот без них вам не обойтись и заменить этот продукт трудно, разве что яичным порошком, но сей концентрат редкий гость на наших кухнях. Впрочем, я уже советовала, попробуйте сходить к соседям.

Получив молочно-яичную смесь, взбейте ее вилкой, посолите и, если собираетесь потом делать запеканку со сладкой начинкой, положите по вкусу сахар. Далее возьмите ломтики хлеба, опустите их по очереди в жидкость и уложите несколько штук на дно формы, смазанной жиром. Потом мелко режьте яблоко, посыпьте корицей и ванильным сахаром, если пряностей нет, то и не надо. Выкладывайте яблоки на хлеб, сверху пришлепывайте остатками батона, заливайте все остатками молока и ставьте в духовку.

Вместо яблок можно употребить что угодно: колбасу, сосиски, отварное мясо. Фантазия безгранична. Одна моя подруга от полной безнадежности сунула шпроты, а муж, как назло, привел приятеля с женой. Так последняя потом попросила рецепт, как она выразилась, «Пиццы с рыбой». Так что запеканки открывают невиданные возможности для хозяек.

У запеканки есть ближайший родственник, имя ему суфле. Создание запеканки не потребует от вас никаких особых навыков, да и рецепт блюда можно менять в ту или иную сторону абсолютно спокойно. Взять больше картошки, меньше мяса, не положить репчатый лук или заменить его зеленым... Поверьте, запеканка все равно останется вкусной.

Но суфле, будучи по сути той же запеканкой, ведет себя совершенно иначе. Капризней этого блюда бывает разве что безе, которое мигом опадает, если ваша собачка залаяла в тот момент, когда вы вытаскивали из духовки противень с пирожными. Коли собрались делать суфле, будьте готовы к тому, что оно у вас сразу не получится, и точно соблюдайте всю рецептуру, а количество продуктов для суфле часто указывают в идиотских пропорциях, типа: 172 г сыра. И придется взвешивать этот продукт очень тщательно, иначе не добьетесь удачи. Запугав вас окончательно, напоследок добавлю, что суфле необычайно вкусная штука и, если научитесь его готовить, восторг окружающих гарантирован.

Все составляющие для суфле должны быть одной температуры. То есть вы заранее вынимаете из холодильника масло, яйца, сыр и оставляете полежать минут пятнадцать на столе. Исключение составляют белки. Отделив их, вы тут же отправляете мисочку на холод, а желтки оставляете. Коли держите на балконе мешок с сахаром, отмеряете нужное количество и вносите на кухню. Как только вынете готовое суфле из духовки, немедленно накрывайте форму нагретой салфеткой и снимите ее только на столе. Время между доставанием блюда из печки и подачей его едокам должно быть сведено до минимума. Еще лучше попросить поучаствовать в этом процессе кого-нибудь из старших детей. Едва вы, приоткрыв дверку, начнете вынимать сковородку, дочь или сын должны мигом опустить на нее салфетку, которую только что прогладили утюгом. Чтобы определить, готово ли суфле, надо воткнуть в середину деревянную палочку. Для этих целей хорошо подходит зубочистка. Протыкать суфле следует черезсалфетку. Если на дереве не окажется следов теста, приготовленное можно есть, в противном случае – быстренько запихивайте форму назад, только не забудьте сдернуть «покрывало».

Думаю, вы уже поняли, что суфле – это забава для тех, кто готов пропрыгать у плиты, не считаясь со временем.

СУФЛЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Этот наиболее простой вариант капризного блюда, как правило, удается.

На четыре порции: 0, 5 кг мелких шампиньонов, только сырых, консервированными не заменять. 2 чайные ложки лимонного сока, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 200 г замороженного горошка, соль, молотый белый перец, 3 яйца, 50 г сметаны, столько же натертого сыра «Маасдам», 75 г сыра «Эмменталь».

Шампиньоны почистить и десять грибочков отложить в сторону. Остальные грибы крупно нарезать, залить лимонным соком. Лук очистить, порезать мелкими кусочками и положить на сковородку, в которой предварительно растопили сливочное масло. Медленно поджарить лук до прозрачности. Потом добавить нарезанные шампиньоны и тушить до тех пор, пока из грибов не выйдет влага. Поставить остывать.

Довести до кипения хорошо подсоленную воду и бланшировать в ней горох в течение одной минуты. Затем откинуть его на сито, обдать холодной водой и дать стечь.

Грибы обработать в миксере до пюреобразного состояния, добавить соль и перец по вкусу.

Включить духовку, установив температуру на 180°С.

Белки отделить от желтков, последние взбить со сметаной и 50 г сыра обоих сортов. У вас должно остаться двадцать пять граммов сыра «Эмменталь», который высыпете в форму, предварительно смазав маслом.

Желтки соедините с грибами, туда же добавьте белки, взбитые с щепоткой соли в тугую пену.

Взять 4 огнеупорные формочки, наполнить их на 1/3 суфле, положить сверху горошек, прикрыть вновь массой из грибов, разровнять. Отложенные грибы очень мелко нарезать – вот тут может понадобиться кухонный комбайн – и положить на самый верх. Запекать внизу духовки при температуре 160° – 180°С примерно тридцать пять минут.

Честно говоря, я умею готовить только это, самое наипростейшее суфле, и больше никаких рецептов предложить вам не могу. Зато моя соседка по дому в Париже, Сюзетта, знает не менее сорока способов превратить продукты в нежное облако. Она безуспешно пыталась меня этому научить, но наука не пошла впрок.

– Уж не знаю, – качает головой Сюзетта, – что за криминальные романы ты пишешь, но если такие же, как суфле, то удивительно, что тебя до сих пор не побили. Мой совет – не берись за эти блюда, лучше выпекай омлеты.

КРУПЯНЫЕ ЗАПЕКАНКИ И БИТОЧКИ

Для запеканки из крупы нужно приготовить густую вязкую кашу. При варке ее на 1 стакан крупы следует взять 3 стакана молока или воды.

Готовая каша запекается на сковороде, которую предварительно смазывают маслом. Чтобы запеканка не пригорела, дно и края сковороды посыпают толчеными сухарями. Выложенную на сковороду кашу следует разровнять, посыпать толчеными сухарями, полить маслом и запекать в духовом шкафу в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ФРУКТАМИ

На 1 стакан манной крупы – 4 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли, 2-3 ст. ложки сахара, 100 г фруктов разных, 2 яйца, 2-3 ст. ложки масла.

Сварить манную кашу на молоке. Потом в кашу добавить сахар, яйца, соль, масло, все это перемешать и выложить на смазанную маслом сковороду. Поверхность разровнять, посыпать сахарным песком и запечь до образования румяной корочки.

Перед подачей на стол сверху на кашу положить свежие, вареные или консервированные фрукты и полить сладким фруктовым или ягодным соусом.

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ, РИСОВАЯ, ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ

На 1 стакан крупы – 3 стакана молока, по 1 ст. ложке сахара и сухарей, 1/4 чайной ложки соли и 2 ст. ложки масла.

В кипящее молоко всыпать крупу и варить до загустения: после этого посолить, положить сахар, хорошо размешать, выложить на сковороду и запечь.

Готовую запеканку отделить тонким ножом от краев сковороды, выложить на блюдо и разрезать на 5-6 кусков. Перед подачей на стол полить маслом. При желании масло можно заменить горячим ягодным киселем и посыпать запеканку сахаром или залить сметаной.

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ

Сварить вязкую пшенную кашу на молоке или на воде. В готовую кашу добавить сырое яйцо, перебранный и промытый холодной водой изюм. Все это хорошо размешать, выложить на смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду и запечь.

КРУПЕНИК ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

На 1 стакан гречневой крупы – 200 г творога, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли, по 2 ст. ложки масла и сахара.

В кипящее молоко всыпать крупу и варить ее до загустения. После этого положить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, сметану, размешать, добавить сырые яйца, соль, сахар. Все это хорошо перемешать и выложить в неглубокую кастрюлю или на сковороду, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровнять ложкой, смазать сверху сметаной, полить столовой ложкой растопленного масла и поставить в духовой шкаф на 40-50 минут. Готовый крупеник полить маслом. При желании масло можно заменить сметаной.

ГРЕЧНЕВАЯ ЗАПЕКАНКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Для приготовления такой запеканки надо взять стакан гречневой крупы, 500 г свежих грибов, 1/2 стакана сметаны и примерно 2 ст. ложки сливочного масла.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и поставить запечь в духовой шкаф на 20-30 минут.

ПУДИНГ РИСОВЫЙ

На 1 стакан риса – 2 стакана молока, 2 яйца, 2-3 ст. ложки сахара, 50 г изюма, 1/2 чайной ложки соли, 1 –2 ст. ложки масла.

Промытый рис варить в кипятке 10 минут. После этого воду слить, а рис залить горячим молоком, добавить соль и, помешивая, варить 25-30 минут. Затем добавить сахар, яйца, изюм, все это хорошо размешать, переложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду или в кастрюлю и запечь. Готовый пудинг выложить на блюдо, разрезать на порции и подать с фруктово-ягодным соусом.

БИТОЧКИ РИСОВЫЕ

На 2 стакана риса – 5 стаканов воды, 1 чайную ложку соли, 1/2 стакана сухарей, 2 ст. ложки масла.

Промытый рис положить в кипящую подсоленную воду и, помешивая, варить 20-25 минут. Загустевшую кашу поставить для упревания. В готовую кашу можно добавить сахар и яйца, размешать, дать каше остыть, а потом разделать биточки, обвалять в сухарях и поджарить на сковороде с маслом. Рисовые биточки можно подать со сладким или с грибным соусом.

БИТОЧКИ ПШЕННЫЕ

На 2 стакана пшена – 5 стаканов воды или молока, 1 ст. ложку сахара, 1 чайную ложку соли, 1/2 стакана толченых сухарей, 2-3 ст. ложки масла.

В кипящую воду добавить соль, сахар, всыпать промытое пшено и, помешивая, варить 15-20 минут. Затем кастрюлю с кашей накрыть крышкой и поставить на 25-30 минут для упревания.

Готовой каше дать несколько остыть, а потом, смочив руки в холодной воде, разделать биточки, обвалять их в муке или сухарях и поджарить на сковороде с маслом. Подают биточки с киселем, сметаной, маслом и молочным соусом.

БИТОЧКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

На 1 стакан гречневой крупы – 100 г творога, 2 яйца, 1 чайную ложку сахара, 1/2 стакана толченых сухарей, 1/2 чайной ложки соли и 2 ст. ложки масла.

В кипящую подсоленную воду (1 1/2 стакана) засыпать крупу и варить 30-35 минут. Когда каша загустеет, добавить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, яйца, сахар и перемешать. Затем из каши приготовить биточки, обвалять их в сухарях и поджарить на сковороде с обеих сторон, пока не образуется румяная корочка.

При подаче на стол на каждый биточек сверху можно положить ложку сметаны. Эти же биточки (без сметаны) можно подать к борщу и рассольнику.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



Француженки всегда жили во времена продовольственного благополучия. У них не было ни карточек, ни талонов. Разве что очень короткое время, когда республика оказалась оккупирована фашистской Германией. Ни Сюзетта, ни Франсуаза, ни Мари – одним словом, никто из моих подружек-француженок, а мы все примерно одного возраста, никогда не давился в очереди за сыром с номером, написанным шариковой ручкой на тыльной стороне кисти.

Поэтому для них еда – это просто продукты, а для нас, даже сейчас, вопрос престижа. Слава богу, из нашего обихода прочно ушел глагол «достать». Помните вопрос, который мы частенько задавали, придя в гости:

– О! Какая колбаска! Где достал?

Не купил, а именно достал.

Приехав первый раз во Францию, я остановилась у своей подруги Андрэ. Решив, что неудобно объедать хозяйку, в первый же день я отправилась в супермаркет. Шел декабрь 1990 года. Первое, что я увидела, войдя в магазин, были лоточки с клубникой. Трясущимися руками я схватила несколько упаковок и понеслась назад. Андрэ мирно пила кофе в гостиной, когда я влетела в комнату и заорала:

– Смотри, что я достала! Клубника! В декабре! Перед Новым годом, и никого нет!



Андрэ отставила чашку.

– И откуда она?

Я принялась путано объяснять:

– По улице Араго вниз до перекрестка, потом налево... Слушай, давай Франсуазе позвоним, может, тоже захочет к столу взять. До Нового года всего неделя осталась.

Андрэ хихикнула:

– Клубники полно во всех магазинах, эка невидаль. Я хочу знать, откуда она. То есть из какой страны. Зимой, как правило, привозят из Израиля или из Египта. Так вот, африканская водянистая и совсем невкусная, поняла?

Я медленно кивнула, ушла к себе в комнату, легла на кровать и заплакала от злости. Видали?! Африканская клубника в декабре невкусная, лучше покупать израильскую! Нет, никогда в нашей стране подобного изобилия не будет, мы всю жизнь будем драться в очереди за сизой скользкой колбасой.

Простите мне это лирическое отступление, никак не связанное с омлетами. Впрочем, нет, готовить настоящий омлет меня как раз научила Андрэ. Француженки классно делают это блюдо, соблюдая нехитрую рекомендацию: сливок или молока должно быть по количеству столько, сколько яиц. Как же этого добиться? Да очень просто. Сначала разбиваете яйца, выливаете содержимое в миску, а пустые скорлупки наполняете молоком – точнее мерки не придумать. Итак, самый простой рецепт.

ОМЛЕТ

3 яйца хорошо взбить с молоком или сливками. Чем жирнее последние, тем вкусней получится. Можно добавить в омлетную массу немного муки, столовую ложку, не больше, главное, чтобы не получились комки, посолить. Взять толстостенную сковородку, растопить масло, хорошенько разогреть и вылить на нее заготовку. Сковородку поставить на небольшой огонь, обязательно прикрыв крышкой. Содержимое не перемешивать и крышку лишний раз не поднимать.

Далее начинаются варианты.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Основной рецепт тот же, в последний момент, перед вливанием на сковородку, насыпьте зеленый лук.

ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

Когда основная масса окажется на сковородке, быстро положите в нее помидоры, порезанные кружочками, посыпьте тертым сыром. Перед подачей на стол бросьте сверху зелень и чеснок, пропущенный через пресс.

Аналогичным образом можно приготовить омлет с колбасой, ветчиной, грибами, естественно, консервированными, мясом и разнообразными овощами. Но есть и более оригинальные рецепты.

ОМЛЕТ ПО-БОЛГАРСКИ

5 яиц, соответствующее количество жирных сливок, 150 г красного сладкого стручкового перца, 125 г брынзы, соль по вкусу.

В основной омлет добавить мелко нарезанные перец и брынзу. Жарить на сковородке.

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г картошки, примерно 100 г сыра, 2 яйца, 50 г окорока, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени, соль по вкусу.

Окорок обжарить на сковородке вместе с луком, добавить туда сырой картофель и довести до готовности. Затем залить омлетной массой, посыпать сыром, зеленью и запекать в духовке.

Для любителей сладкого:

ОМЛЕТ С ИЗЮМОМ

2 яйца, жирные сливки, 1 столовая ложка сахара, около стакана муки, сливочное масло, 2 столовые ложки изюма, немного корицы.

Омлет вылить на сковородку, когда масса начнет густеть, добавить изюм и корицу. При подаче на стол можно посыпать сахарной пудрой.

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

2 *яйца, жирные сливки, 1 столовая ложка сахарного песка, соль, корица.*

Нарезанные маленькими дольками яблоки слегка обжарить в масле, посыпать корицей, налить сверху омлетную массу и запекать в духовке.

Рука об руку с омлетом идет яичница. Вот уж тут, наверное, не надо давать основной рецепт. Даже грудной ребенок знает, что это просто яйцо, вылитое на сковородку. Кушанье получается быстро, вкусно и без всякого труда.

Но все же разрешите дать пару советов. Если не хотите подцепить желудочную инфекцию, обязательно вымойте скорлупу перед тем, как ее разбить. Некоторые хозяйки проделают такое действие сразу, придя из магазина. Извините, но это неправильно. Вымыв куриные яйца, вы лишаете их защитного слоя, и продукт начинает быстро портиться. Когда-то

в наших магазинах стояли овоскопы, такие железные штуки с дырками. Поместив в углубления яйца и включив подсветку, вы мигом видели, есть ли в содержимом темные пятна. Наличие последних говорит об испорченности продукта. Сейчас овоскопы исчезли, во всяком случае, я их давно не встречаю, но проверить свежесть яйца можно и без него, если опустить «куриную икру» в воду. Свежее яйцо мгновенно опустится на дно, испорченное всплывет и лучше выбросить его, не разбивая. Если яичко стоит в воде, словно солдат на часах, употреблять его можно, но лучше в отваренном виде.

ЯИЧНИЦА

Берете сковородку, смазываете любым маслом, подойдет растительное без запаха. Потом выливаете на нее яйца. Жарить это блюдо лучше всего при помощи посуды, которая имеет тефлоновое покрытие, потому что блюда из яиц очень быстро прилипают к сковородке. Это основной, элементарный рецепт. Кстати, мой сын Аркадий, учась классе в девятом, удивил один раз несказанно всех домашних, положив в тарелку с яичницей пару ложек варенья.

– Ты с ума сошел? – спросил его Дима.

– Классику надо читать, – спокойно ответил Кеша и потряс перед носом изумленного брата серым томиком, – вот И. Гончаров, «Фрегат Паллада». В этом романе герои все время едят на завтрак яишню с джемом. Кстати, очень вкусно.

Не поверив подростку, мы полистали книгу. Действительно, Гончаров писал об этом странном, на мой взгляд, блюде. Решив послушаться совета классика, мы храбро последовали примеру Аркадия и очень удивились. На самом деле вкусно. С тех пор сладкая яичница прочно поселилась в нашем доме. Попробуйте сами, вдруг понравится!

На мой взгляд, есть глазунью в ее классическом простом исполнении крайне скучно. Мы дома делаем так.

ЯИЧНИЦА

Берем сковородку, наливаем на нее растительное масло. Затем нарезаем черный хлеб, лучше «Бородинский», небольшими кусочками длиной сантиметра два и обжариваем их в масле со всех сторон. Снимаем со сковородки и раскладываем хлеб по тарелкам. Потом режем «Докторскую» колбасу или нежирную ветчину и повторяем процесс жарки. Вновь освобождаем сковородку. Далее берем репчатый лук, режем головку средних размеров на четвертинки, бросаем на сковородку, туда же отправляем помидор, обжариваем с одной стороны, переворачиваем и выливаем яйца. Сверху хорошо посыпать мелко нарубленной зеленью.

Чтобы слишком долго не засиживаться на теме яичницы, просто дам несколько рецептов.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ СО СМЕТАНОЙ

Положить на сковороду кусочек масла, растопить, добавить 2 ст. ложки сметаны. Дать закипеть, отбить в эту массу яйца. Посолить, посыпать тертым сыром и жарить до готовности, размешивая только белки яиц. Желтки яиц должны оставаться полужидкими.

Подать горячую яичницу лучше в сковороде, на которой она жарилась.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С МАЙОНЕЗОМ

Отбить на горячую сковороду с маслом яйца для глазуньи. Как только белки начнут сворачиваться, осторожно добавить на них ложку майонеза. Жарить яичницу до готовности, осторожно перемешивая только белок, желток должен остаться целым и жидким. Подавая яичницу на стол, посыпать ее толчеными орехами или миндалем и тертым сыром.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С САЛОМ И ЛУКОМ

Положить на разогретую сковороду нарезанное кусочками сало, поджарить. Добавить нарезанный тонкими кольцами лук подрумянить вместе со шкварками. Отбить на подготовленный лук яйца и поджарить глазунью. Подать с кусочками ржаного хлеба, подогретыми на сковороде в оставшемся от жарения жиру.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ХРЕНОМ

Нарезать черствую булку на совсем мелкие кусочки и хорошо обжарить их на масле, чтобы кусочки получились хрустящими. Изжарить на масле или сале глазунью, посолить, выложить на порционные тарелки, обсыпать хрустящими кусочками булки и тертым хреном.

ЯЙЦА «В ШАПКЕ»

Слегка обжаренные кусочки хлеба положить на сковороду или противень. Яйца разбить и отделить желток от белка. Последние взбить в густую крепкую пену, слегка посолить и выложить на кусочки хлеба.

На каждом ломтике в белке сделать углубление и осторожно переложить туда по одному целому желтку, посолить, поперчить. Запечь в духовке, пока желток не затвердеет, и подать горячими. Кусочки хлеба, перед нанесением на них белка, можно слегка смочить молоком.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Длинный тонкий батон нарезать ломтиками, вынуть из каждого почти весь мякиш. Получившиеся хлебные кольца обжарить на сковороде.

Отдельно приготовить сметанный соус: Растворить в стакане кипятка бульонный кубик, добавить немного муки, довести до кипения, влить стакан сметаны и заправить соус по вкусу солью и перцем.

Смазать маслом глубокую сковороду, влить половину получившегося соуса, положить в него поджаренные колечки хлеба и выпустить в каждое по одному яйцу. Сверху яйца слегка посолить и влить оставшийся соус. Запечь в горячей духовке так, чтобы белок свернулся, а желток остался жидким. Подать на стол в сковороде, в которой готовилась яичница, посыпав рубленой зеленью.

«ГНЕЗДЫШКИ» С ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУНЬЕЙ

Отварить до готовности вермишель, промыть ее кипятком, посолить по вкусу и заправить маслом. Вареную колбасу нарезать толстыми кружками, поджарить на горячей сковороде с маслом с одной стороны, чтобы края колбасы поднялись, образуя чашечку. Переложить кружочки колбасы на смазанную маслом форму, наполнить каждую колбасную «чашечку» вермишелью, осторожно перемешав ее со взбитыми в крепкую пену белками яиц. Сделать в ней небольшое углубление, в которое аккуратно влить желток яйца.

Поставить форму в духовку и запечь, чтобы желтки остались жидкими или затвердели, по вкусу.

Есть еще один способ приготовления яичницы, которым редко пользуются наши хозяйки. Называется блюдо брюи или яичные кашки.

ЯИЧНЫЕ КАШКИ

Для яичных кашек яйца смешать с молоком или сливками в соотношении 1:2, посолить, добавить масло и сварить, непрерывно помешивая, в небольшой кастрюльке на слабом огне, пока не получится полужидкая кашка. Разложить кашку в глубокие чайные блюдца и подать, положив на середину кукурузные хлопья или обжаренные на масле мелкие кусочки пшеничного хлеба.

Готовую яичную кашку можно также загарнировать:

зеленым горошком, прогретым с маслом;

консервированными стручками фасоли, прогретыми с маслом;

консервированной кукурузой, прогретой с маслом;

цветной капустой, отваренной в подсоленной воде и прогретой с маслом или молочным соусом;

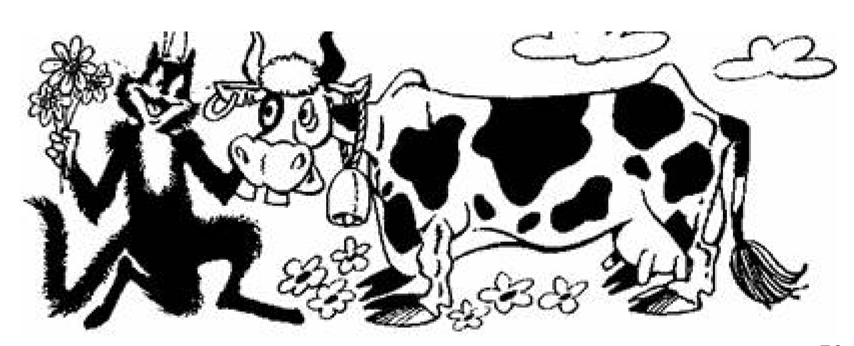
обжаренными на масле кабачками или мелко нарезанными и обжаренными баклажанами;

мелко нарезанными и поджаренными колбасными изделиями (вареная колбаса, сардельки, сосиски); вареньем, джемом или повидлом.

ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА

На разогретой с топленым маслом сковороде изжарить взбитую яичницу. Широкой лопаточкой перевернуть ее на другую сторону (или рассечь на 4 части и перевернуть каждую часть отдельно), хорошо подрумянить. Переложить куски горячей яичницы на тарелки, посыпать сахарной пудрой или облить жидким медом. Такую же яичницу можно приготовить, залив яичной массой предварительно отваренные и слегка обжаренные в масле мелкие макаронные изделия. К яичнице можно подать фруктовые сиропы или жидкий кисель.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА



Очень вкусные, просто замечательные вещи можно сделать из творога. Кстати, если вы, придя из магазина, вынете творог из бумаги или пакета, переложите его в эмалированную посуду и, устроив рядом кусок сахара, плотно закроете крышкой, творог дольше останется свежим. Сейчас в продаже имеется множество разновидностей изделий из этого продукта: сырковая масса, глазированные сырки... Кстати, если хотите похудеть и, отказавшись от жареной картошечки, вы перешли на творог и йогурты, советую очень внимательно изучать упаковку. Вам нужны только те продукты, на которых стоит: «жирность 0%». Иначе рискуете после диеты получить прибавку в весе, так как один крохотный глазированный сырок опережает по калорийности свиную котлету.

Творог можно есть в натуральном виде, поливая вареньем, посыпая сахаром. Многие хозяйки любят покупать его на рынке, у частного производителя. Но, собираясь приобрести сей продукт у улыбчивых теток, надо соблюдать кое-какие, совсем нехитрые правила.

Обычно крестьянки привозят творог в больших тазах. Перед вашими глазами предстает белая гора с приплюснутой вершиной, на которой лежат заботливо нарезанные кусочки.

– Тебе какой? – нежно воркует хозяйка. – Пожирней, посуше? Пробуй, не стесняйся.

И она, ловко подцепив кусочек вилкой, подает вам *его на* бумажке. Скорей всего, что, развернув покупку дома, вы будете крайне удивлены. Вкус у творога окажется совершенно иным. Ничего странного нет. На рынке действует закон: «Не обманешь – не продашь», поэтому сверху лежат предложенные на пробу ломтики от самого удачного куска. Пробовать надо не их, а твердо говорить:

– Ну-ка, милая, дай мне крошечку вот отсюда, с края.

Только тогда вы узнаете истинный вкус того, что собрались нести домой. Если творог, что вы попробовали, кажется излишне сухим, не следует принимать всерьез такие слова

продавщицы:

– Конечно, это не масло! А ты что хотела? Самый полезный продукт, обезжиренный, лучше для здоровья не бывает!

Для того чтобы обезжирить творог, следует иметь специальную дорогую аппаратуру. Ею оснащены молочные комбинаты, но в частных хозяйствах, как правило, такой экзотики нет, и вам скорей всего всовывают некачественный товар.

Творог, купленный на рынке, следует очень осторожно вводить в детское питание, в особенности если ребенку нет еще и двух лет. Мой сын Кеша, вывезенный в деревню «на молоко», в первый же день отравился так сильно, что потом не ел никакие молочные продукты лет десять. Дать ребенку творог, купленный на рынке, можно только в том случае, если хорошо знаете хозяйку. А лучше сделать творожок самой. Это очень просто.

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Купите два пакета кефира, только не берите фруктовый. Вылейте в кастрюлю, лучше тефлоновую, и осторожно нагрейте на очень маленьком огне. По мере возрастания температуры смесь начнет расслаиваться. Внизу останется сыворотка, а творожистый остаток поднимется вверх. Ни в коем случае не доводите массу до кипения. Потом выключите огонь, накройте крышкой и оставьте на плите примерно на час. Отбросьте содержимое через марлю, сделайте узелок и повесьте над мойкой, чтобы стекла сыворотка. Не советую отжимать творог, он выйдет очень сухим. Ниже я даю несколько рецептов блюд из творога.

ТВОРОЖНИКИ ВАНИЛЬНЫЕ

500 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2-3 ст. ложки сахара, 1/2 стакана муки, 1/4 порошка ванильного сахара, 1/4 стакана сахарной пудры или 1/3 стакана фруктового сиропа, соль по вкусу.

Творог протереть сквозь сито, добавить яйцо, масло, сахар, соль, ванильный сахар, перемешать. Просеять в миску с подготовленными продуктами муку, перемешать и выложить на обсыпанную мукой разделочную доску. Тесто еще немного перемешать, скатать его толстой колбаской и нарезать на кусочки желаемой величины. Сформовать из каждого кусочка круглые заготовки, обжарить их на растительном масле, вначале прикрыв крышкой. Поджаренные с одной стороны творожники перевернуть и обжарить вторую сторону. Переложить горячие на блюдо, засыпать сахарной пудрой или полить густым фруктовым сиропом.

ТВОРОЖНИКИ ЛИМОННЫЕ

200 г творога, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 яйца, 120 г муки, 1 ст. ложка сахара, 1/4 ч. ложки лимонной цедры.

Творог протереть через сито, добавить масло, яйца, сахар, цедру лимона. Все хорошо размешать, всыпать муку. Сформовать из получившейся массы небольшие круглые заготовки, толщиной до сантиметра, и обжарить с обеих сторон в кипящем смальце. Подать горячими, полив сметаной.

ТВОРОЖНИКИ ОТВАРНЫЕ

500-600 г творога, 2 яйца, 70 г сливочного масла, 3/4 стакана муки, 1 ч. ложка соли.

Творог хорошо размять, растереть со сливочным маслом, добавить взбитые яйца, соль и перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Сформовать из теста небольшие шарики, сплюснуть их в лепешки и дать немного полежать на разделочной доске. Затем отварить

творожники в кипящей подсоленной воде до всплытия (5-7 минут). Выложить горячие творожники на сито, хорошо отцедить. Запанировать отваренные творожники в муке или молотых сухарях и обжарить в большом количестве хорошо разогретого растительного масла или смальца. Подать со сметаной и сахаром.

СЫРНИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

400 г творога, 60 г муки, 1 яйцо, соль и тмин по вкусу.

Творог протереть сквозь сито, добавить все остальные продукты, хорошо перемешать и разделать сырники овальной формы. Края сырников подкруглить с помощью ножа, сверху нанести ножом легкие надсечки, поворачивая сырник, чтобы на поверхности сырника получилась легкая сеточка. Обжарить сырники в растительном масле с обеих сторон. К сырникам подать по вкусу сладкую сметану или острый томатный соус.

СЫРНИКИ СЛАДКИЕ ТУШЕНЫЕ

Приготовить сырники или творожники по одному из предложенных выше рецептов, сложить в миску или кастрюльку. Сковороду с остатками масла, на котором жарились сырники, отставить с огня, положить 2 ст. ложки густого меда и распустить. Добавить 3-4 ст. ложки густой сметаны, влить 1/2 стакана молока или кипятка и все хорошо перемешать. Поставить сковороду с получившимся соусом вновь на совсем слабый огонь и прогреть до кипения. Залить сырники горячим соусом, прикрыть миску крышкой и слегка протушить на слабом огне 2-3 минуты. Подать горячими, полив каждую порцию оставшимся в миске соусом.

СЫРНИКИ СЛАДКИЕ С ИЗЮМОМ

Приготовить тесто для сладких сырников или творожников, выложить на разделочную доску, вспыленную мукой, и разделать кружочки толщиной около 1 см и диаметром 5-6 см. Тщательно перебрать изюм, промыть, добавить сироп из любого варенья и проварить на слабом огне до загустения массы. На подготовленные кружочки творожного теста положить по ложечке изюма, скатать шарик, приплюснуть его в лепешку и жарить на растительном масле с обеих сторон до готовности. В посуду, в которой варился изюм и сироп, положить 4-5 ложек сметаны, хорошо прогреть, не давая закипеть, добавить немного сахара и залить горячие сырники.

СЫРНИКИ

150 г творога, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сметаны, 1 ч. ложка сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

Добавить в творог яйцо, сметану, масло, соль, сахар, муку и все хорошо перемешать. Разделать овальные сырники, запанировать их в молотых сухарях и обжарить с обеих сторон на хорошо разогретом жире до образования румяной корочки. Уложить на блюдо в один ряд и, горячими, залить сметаной.

СЫРНИКИ

0,5 кг творога, 1 стакан молока, 4 яйца, 5 ст. ложек муки, сахар и соль по вкусу.

Творог залить сильно горячим молоком и дать постоять. Добавить по вкусу соль и сахар, вбить яйца и, подсыпая по ложке муку, вымешать тесто. Дать тесту созреть около получаса и разделать сырники. Жарить в хорошо разогретом растительном масле, подрумянивая с обеих

сторон. Готовые сырники уложить в кастрюльку, залить подслащенной сметаной и немного протушить.

СЫРНИКИ

10 яиц, 2 пачки творога, 1 ч. ложка соды, гашенной 1 ст. ложкой уксуса, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар по вкусу, мука – сколько возьмет тесто.

Тщательно взбить яйца с творогом, добавить гашеную соду, соль, ванильный сахар. Постепенно добавляя муку, вымешать негустое тесто (как на оладьи). Глубокую сковороду хорошо смазать маслом и обсыпать мукой. Перелить в нее тесто, разровнять поверхности и выпечь в горячей духовке до подрумянивания поверхности. Готовые сырники нарезать порционными кусками, сложить их в кастрюльку, обсыпать сахаром, залить сметаной и протушить. Если сырников приготовлено много, их можно протушить в сметане, на следующий день вкус сырников будет еще лучше.

ТВОРОЖНАЯ ШАРЛОТКА

1 *батон, 1/4 л молока, 500 г творога, 150 г сахара, 3 яйца, лимонная цедра, ванильный сахар, 50 г изюма, 20 г порошка ванильного пудинга и 40 г сахара, 50 г сливочного масла для смазывания формы, 20 г сахара для посыпания шарлотки.*

Батон нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть подслащенным молоком. Форму смазать маслом и посыпать тертыми сухарями. Приготовить творожную начинку из протертого через сито творога, сахара, яиц и пряностей. В творожную начинку добавить ванильный крем, вымытый изюм. Два ломтика батона соединить творожной начинкой и поместить в середину приготовленной формы перпендикулярно дну. Остальные ломтики окунать в творог и соединять на противне с предыдущими. Остатки творожной начинки использовать для заливки шарлотки (можно разбавить молоком и яйцом). Поверхность сбрызнуть маслом. Запечь шарлотку до золотисто-коричневого цвета. Подать, посыпав сахаром. Вариант. В творог можно вмешать тертые сырые яблоки, половинки слив или другие свежие или консервированные фрукты.

ТВОРОЖНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

250 г муки, 250 г жира, 250 г творога, соль, 150 г мармелада, сахар для обваливания.

В просеянной муке на доске порубить жир, добавить протертый творог, немного посолить и быстро замесить тесто. Раскатать тесто в прямоугольный пласт и сложить как слоеное. После застывания раскатать в лист (прямоугольник или квадрат), разрезать на квадраты 7x7 см (можно и больше), наполнить мармеладом, свернуть вчетверо, края сдавить тупой стороной ножа. Запечь в хорошо нагретой духовке, горячими обвалять в сахаре.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ЦУКАТАМИ

450 г нежирного творога, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарного песка, 50 г цукатов, ванилин по вкусу, изюм.

Размягченное сливочное масло (нагретое до 30-35°С) небольшими кусочками положить в кастрюлю, добавить сахар, ванилин по вкусу и все взбить деревянной лопаточкой до получения однородной пышной массы. После этого добавить небольшими порциями протертый нежирный творог, тщательно перемешать массу до однообразного состояния. В полученную массу добавить цукаты, нарезанные мелкими кусочками, выложить в вазочку и подать на стол.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ОРЕХАМИ ИЛИ СЛАДКИМ МИНДАЛЕМ

Рецепт I

Состав тот же, что для творожной массы с цукатами, но добавить 2 1/2 столовой ложки сметаны, 1 столовую ложку рубленых орехов или сладкого миндаля.

Творожную массу с цукатами положить в тарелку, оформив конусом, покрыть тонким слоем сметаны и посыпать рублеными орехами. Грецкий орех или сладкий миндаль очистить от скорлупы, ошпарить кипятком, освободить от кожицы и изрубить, но не очень мелко. Рубленый миндаль поджарить до светло-коричневого цвета, грецкий орех не поджаривать.

Рецепт II

450 г жирного творога, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана измельченных орехов или сладкого миндаля, ванилин по вкусу.

Жирный творог тщательно перемешать с сахаром, хорошо размельченными орехами и ванилином.

Рецепт III

450 г нежирного творога, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 1 столовая ложка орехов, ванилин по вкусу.

В нежирный творог добавить размягченное сливочное масло, сахар, хорошо размельченные орехи, ванилин и тщательно перемешать все, растирая масло.

Приготовленную по этим рецептам творожную массу выложить в вазочку и подать на стол.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ИЗЮМОМ

450 г сладкой творожной массы, 1 столовая ложка изюма, 1 стакан сметаны.

В сладкую творожную массу положить изюм без косточек, предварительно вымыв его в теплой воде. Подать на стол со сметаной.

ТВОРОЖНАЯ МАССА ШОКОЛАДНАЯ

450 г нежирного творога, 6 желтков, 2/3 стакана сахарного песка, 50 г измельченного шоколада, ванилин по вкусу, 1/2 стакана молока или сливок, 150 г сливочного масла.

Желтки яиц растереть с сахарным песком, добавить измельченный на терке шоколад, ванилин по вкусу, развести горячим молоком или сливками и, помешивая, нагреть эту смесь на водяной бане до 75-80°, после чего охладить.

Взбить размягченное сливочное масло, как для крема, добавить в него, непрерывно перемешивая, небольшими порциями полученную шоколадную массу и протертый нежирный творог, выложить в вазочку и подать на стол.

В жирный творог масла не добавлять.

Поскольку речь идет о твороге, то никак нельзя не упомянуть тут такое кушанье, как пасха. Для тех, кто исповедует православную веру, даю несколько рецептов, они передавались в

нашей семье из рук в руки на протяжении нескольких поколений. Во всяком случае, моя бабушка Афанасия уверяла, что ей рассказала о них мать, Анна Шабанова. Вообще говоря, пасху следует делать в специальных формах, которые имеют вид усеченной пирамиды. У нас когда-то была подобная, но сломалась, а в продаже среди огромного множества аксессуаров для кухни я так ни разу и не встретила пасочницу – деревянный разъемный ящик, украшенный изнутри резными узорами. Поэтому теперь просто выкладываю пасху горкой на тарелку.

Пасха – это то блюдо, при приготовлении которого надо напрочь забыть о всякой экономии. Кулинарные книги прежних лет, например, та, которую написала Елена Молоховец, пестрят рецептами, начинающимися со слов: «Собираясь сделать Пасху, возьмите 60 (!!!) яиц».

Но я не слишком доверяю Молоховец, ее иногда сильно заносит. Читая ее известную книгу, пару раз я веселилась от души. В особенности понравились мне два совета. Один начинался так: «Если у вас в доме абсолютно ничего нет, а муж привел гостей, не расстраивайтесь..Велите кухарке спуститься в погреб и принести десять яиц, окорок...»

Второй звучал еще лучше: «Лучше всего есть блины с зернистой икрой, но, коли этого продукта не нашлось на кухне, ничего страшного. Возьмите полкило паюсной, положите в молоко...»

Рецепты моей бабушки более простые, хотя тоже потребуют определенных затрат.

ПАСХА ОБЫКНОВЕННАЯ

2,5 кг свежего, хорошо отжатого творога протереть ложкой сквозь частое решето или редкое сито. Прибавить 1 стакан свежей сметаны, 200 г сливочного масла, 2 чайные ложки соли, 1/2 стакана (или более, по вкусу) сахарного песка.

Перемешать до получения однородной массы. Взять чистую салфетку из мягкой тонкой ткани, смочить ее водой, уложить ровными складками в форму, наполнить приготовленной массой. Сверху прикрыть сначала краями салфетки, затем крышкой, наложить гнет и поставить в холодное место (но не на лед) на полсуток или даже сутки, чтобы вытекла сыворотка. Тогда убрать гнет, снять крышку, отвернуть края салфетки, опрокинуть форму на тарелку или блюдо, осторожно снять форму и салфетку, подать, положив вокруг пасхи крашеные яйца.

ПАСХА ТВОРОЖНАЯ

2 кг свежего сухого творога протереть сквозь решето, смешать с 400 г сливочного масла, добавить 800 г сметаны, 4-5 стаканов сахарного песка, растертого с 5 желтками, немного ванилина, 200 г измельченных цукатов, чуть более 1 стакана изюма, 100 г измельченного миндаля (по желанию).

Все тщательно перемешать, выложить в подготовленную форму, поставить под гнет на сутки в прохладное место.

ПАСХА СЛАДКАЯ

1,8 л сливок вскипятить, снять с них пену, а в сливки положить соусную ложку сметаны и еще раз вскипятить. Поднявшуюся пену снова удалить, положить в сливки еще одну соусную ложку сметаны и продолжать варить на слабом огне, снимая пену, до тех пор, пока не отскочит сыворотка. Затем вылить все в салфетку, дать стечь сыворотке, выложить творог в миску, добавить 1 стакан сахарного песка и, по своему усмотрению, ванилина либо кардамона или лимонной цедры, тщательно растереть и положить в подготовленную форму, под гнет, на несколько часов в прохладное место. Чтобы сливки во время приготовления пасхи не подгорели, их непрерывно помешивают или же, что еще лучше, варят на пару.

ПАСХА ЦАРСКАЯ

450 г сливочного масла растереть добела, добавить 5-6 желтков, 2 стакана сахарного песка, немного ванилина и еще раз растереть. Соединить с 800 г протертого сквозь сито творога, при желании можно положить изюм, цукаты, миндаль, лимонную цедру или кардамон – на выбор. Тщательно растереть до получения гладкой массы, прибавить 0, 3 л взбитых сливок, перемешать сверху вниз, выложить в подготовленную форму и оставить в холодном месте под гнетом на 12 часов.

ПАСХА С ШОКОЛАДОМ

1,2 кг сухого, протертого сквозь сито творога растереть с 400 г сливочного масла так, чтобы образовалась однородная масса. Добавить 0, 2 л сливок, 200 г натертого на терке шоколада, 2 стакана сахарного песка, немного ванилина.

Растереть до гладкости. Заполнить подготовленную форму, наложить гнет и поставить в холодное место на сутки.

ПАСХА ИЗ СМЕТАНЫ

0, 5 кг свежего сухого творога протереть сквозь сито. Тщательно перемешать с 1 кг сметаны, прибавить сахара по вкусу, изюма, орехов, цукатов – по горсти, немного ванилина, еще раз перемешать, выложить в подготовленную форму, вынести на холод. Через сутки пасха будет готова. Если сметана жидкая, то сначала тщательно вымешанную массу завязать в салфетку, положенную на глубокую тарелку, повесить, чтобы стекла сыворотка, а затем поместить в форму на сутки.

ПАСХА ЗАВАРНАЯ

Отбить в кастрюлю 10 желтков, добавить 2-3 стакана сахарного песка, 0, 3 л теплых сливок, немного ванилина и, непрерывно помешивая, варить на умеренном огне до загустения, но не кипятить. Затем перелить в фарфоровую или керамическую посуду, заправить горячую смесь 400 г сливочного масла, нарезанного кусочками, и остудить. 1, 6 кг сухого, протертого сквозь сито творога постепенно соединить с остуженной смесью так, чтобы получилась гладкая масса. Поместить ее в подготовленную форму, положить гнет и оставить в прохладном месте на 10-12 часов.

ТЕСТО И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО



Как все хозяйки, я готовлю суп, второе и закуски, но в основном делаю это по обязанности. Зато пеку пироги, пирожные и торты совершенно вдохновенно. Смею надеяться, что мои рецепты станут любимыми и для вас.

ПИРОГИ, ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ

ПИРОГ С КЛЮКВОЙ

Вам понадобится 200 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка, примерно 2 стакана муки, сахарный песок и 250 г клюквы.

Масло или маргарин нарезать мелкими кусочками и оставить стоять на столе до тех пор, пока продукт не станет совсем мягким. Желтки отделить от белков. Последние поставить в холодильник, на верхнюю полку.

Растереть два желтка со столовой ложкой сахарного песка, добавить мягкое масло и муку. Замесить тесто. Далее взять круглую разъемную форму. Ее не надо смазывать маслом, положите на дно тесто, одним комком, распределите по форме, высоко подняв бортики. У вас получится нечто, похожее на миску из теста. Ставьте форму в духовку и пеките корж до тех пор, пока он не станет нежно-коричневого цвета.

Пока готовится нижняя часть пирога, вы берете клюкву, моете и давите толкушкой до пюреобразного состояния. Потом добавляете в ягоды сахарный песок. Его количество целиком и полностью зависит только от вашего вкуса, одни любят послаще, другие покислей.

Вынимаете готовый корж из духовки и тут же выливаете на него подготовленную клюкву. Теперь понятно, для чего следовало высоко поднять бортик. Если этого не сделать, начинка вытечет. Оставляем коржик с клюквой стоять на столике. Далее вынимаем из холодильника белки и взбиваем при помощи миксера в крепкую пену. В самом конце, когда белки почти взбиты, добавляем три четверти стакана сахарного песка. Будьте аккуратны, не опрокидывайте стакан сразу, одним махом, подсыпайте сахар тоненькой струйкой.

Взбитые белки укладываем сверху, ягоды должны быть закрыты полностью. «Укутав» клюкву, моментально поставьте форму в духовку и пеките пирог до тех пор, пока верх его не примет приятный светло-коричневый цвет.

Этот пирог сохраняет свою свежесть в течение нескольких дней, и его можно испечь за день до прихода гостей. Кое-кто из моих подруг попробовал положить вместо клюквы другие ягоды: клубнику, малину, черную смородину. Получается хорошо, но с клюквой все же выходит вкусней всего.

ПИРОГ С ЛИМОНОМ

Для теста: 1 пакетик сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахарного песка, 200 г сливочного масла, 1 /2 стакана молока, примерно 2 1/2 стакана муки.

Молоко следует слегка нагреть до комнатной температуры и положить в него нарезанное кусочками сливочное масло. Дрожжи смешать с мукой и быстро замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и заняться приготовлением начинки. Для нее вам понадобятся лимоны, штуки две-три, в зависимости от размера. Если любите, чтобы начинка слегка горчила, можете пропустить цитрусовые прямо с кожурой через мясорубку. Предварительно вам придется разрезать их на части и удалить косточки. У кого в кухонном комбайне имеется блендер, можно воспользоваться им. Если же хотите избежать горького вкуса, тогда обдайте лимоны кипятком и натрите на терке. Полученное пюре смешайте с сахарным песком. Как и в клюквенном пироге, количество сахара зависит целиком и полностью только от вашего личного вкуса.

Потом берем крупную, разъемную форму, смазываем сливочным маслом. Кстати, если хотите, чтобы ваш противень был покрыт ровным тонким слоем масла, сначала смажьте форму, а потом протрите салфеткой. Бумага немедленно впитает излишек жира.

Тесто надо разделить на две неравные части. Большую раскатать на доске, посыпанной мукой, и положить в форму. Края пласта надо очень высоко поднять. Будьте аккуратны, на тесте не должно быть даже малейшей дырочки, в противном случае начинка вытечет. Как следует подготовив нижнюю часть, кладите сверху начинку, потом закройте ее вторым раскатанным куском теста. Очень тщательно защипите края, подверните их внутрь и поставьте пирог в духовку. Печется он быстро, готовность определяется по наличию

золотисто-коричневого оттенка верха. Разрезать лимонник надо холодным. Хорошо сохраняется, не черствея, два-три дня.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Тесто то же, что и в предыдущем рецепте. Для начинки возьмите два кислых яблока, лучше антоновку. Фрукты следует очень тонко порезать, тут может пригодиться кухонный комбайн, выложить красиво на нижний коржик, борта которого в данном случае можно очень высоко не поднимать. Яблоки посыпать корицей, смешанной с сахарным песком, верх сделать в виде решетки.

ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Тесто такое же, как в предыдущих рецептах. Для начинки взять сливы, разрезать на четвертинки, выбросить косточки, уложить на тесто. Верх прикрыть переплетенными полосками теста.

ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Понадобится 200 г масла или маргарина. Кстати, о последнем. Не всякий маргарин годится для теста. Когда будете его покупать, внимательно прочитайте, что на упаковке написано. Если написано: «для бутербродов», то не берите, а если дальше идут слова «и выпечки», такой можно попробовать.

По своему опыту скажу, что «Пышка» и белый кубик с надписью «Sonja» очень даже ничего. Но, честно говоря, на сливочном масле выходит вкусней. Значит, берете масло, режете на мелкие кусочки и даете постоять некоторое время при комнатной температуре.

Потом отделяете от белков 2 желтка, растираете их с 1 пакетиком ванилина и 2 столовыми ложками сахарного песка, подсыпаете примерно 2 стакана муки. Чернику перебираете, моете. Вам понадобится равное количество ягод и муки. Когда черника стечет в дуршлаге, пересыпаете ее сахаром, по вкусу, даете постоять часа полтора и сливаете получившийся сок.

Дальше действуете по обычной схеме. Делите тесто на две неравные части. Из большой делаете низ, из меньшей верх, чернику в середину. Тщательно защипываете края – и в духовку. Печется быстро.

ШАРЛОТКА

Думаю, этот рецепт знаком многим. 4 яйца и 1 стакан сахарного песка взбиваются при помощи миксера до того момента, пока масса не станет цвета сливочного масла. Добавьте потом один стакан муки и еще раз взбейте. Полученное тесто должно быть консистенции сметаны. Для начинки возьмите 3-4 яблока, желательно кислых, очистите их от кожуры и мелко нарежьте. Затем антоновку следует высыпать в форму, смазанную маслом. Добавить немного изюма, грецких орехов и залить сверху тестом. Потом, прямо в форме, перемешать ложкой яблоки с тестом, разровнять поверхность и отправить в духовку. Готовность шарлотки легко проверяется при помощи деревянной зубочистки.

Вместо яблок можно использовать порезанные на четвертинки сливы.

Печется довольно быстро. Если верх стал подгорать, а середина еще сыровата, прикройте форму фольгой. Есть один замечательный рецепт, который мои дети называют:

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

Его очень хорошо готовить на даче в то время, когда прилавки ломятся от разнообразных фруктов. Несомненное достоинство этого блюда в том, что делается оно очень быстро и не требует выпечки. Вам потребуется пачка самого обычного печенья, допустим, «Юбилейного»,

без шоколадной глазури.

Возьмите блюдо или большую тарелку, предназначенную для вторых блюд. Выньте печенье из пачки, каждую печенинку на секунду опустите в блюдечко, куда налита чайная заварка. Только не используйте ароматизированные сорта.

Потом разбиваете в кастрюльку 3 яйца, добавляете 3 столовые ложки муки, *3/4* стакана молока, аккуратно размешиваете, следя чтобы не получились комки, ставите на очень маленький огонь и доводите до загустения. Крем надо постоянно мешать. Когда он будет готов, выливаете его на печенье, а сверху кладете любые фрукты, купленные на рынке или сорванные на собственном огороде: смородину любого цвета, клубнику, малину, вишню, сливу, крыжовник.

Этот торт очень любят дети, и у вас на даче раз и навсегда будет решена проблема полдника: сытно, дешево и быстро. Впрочем, представители старшего поколения тоже с большим удовольствием поглощают тортик. Мои сыновья, например, мигом хватают миску, и от крема с фруктами ничего не остается.

УШАСТИКИ

Это печенье, для теста вам понадобится по 100 г сметаны, масла и маргарина. Именно так: и масло, и маргарин вместе. 4 желтка и пол-литровая банка муки.

Масло и маргарин порежьте на небольшие кусочки, дайте постоять при комнатной температуре, добавьте сметану, желтки и муку. Готовое тесто разделайте на сорок шариков и поставьте в холодильник на час. Можно приготовить тесто вечером, сунуть его в холодильник на полку, а утром печь.

Для начинки возьмите 4 белка, взбейте в крепкую пену с 21 чайной ложкой сахарного песка, потом добавьте 1/2 стакана мелко нарезанных ядер грецкого ореха, аккуратно перемешайте, подготовьте противень, смазанный маслом. Затем берете шарик теста, тонко раскатываете его, пытаясь получить кружочек. На середину кладете совсем немного начинки и складываете треугольником.

На противень укладываете ушастики так, чтобы между ними сохранялось расстояние, потому что печенье в процессе выпечки станет увеличиваться в размере. Печь в горячей духовке, при температуре примерно 220°С. Готовые изделия снимайте с противня аккуратно, они хрупкие.

БЕРЛИНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Пачку маргарина (250 г) мелко порезать, добавить 1 желток, 1 столовую ложку сахара, немного соды, погашенной уксусом, 1 творожный сырок, не глазированный, обычный, или 100 г творожной массы без изюма. Можно обойтись таким же количеством жирного восемнадцатипроцентного творога.

Все смешать, добавить 1 1/2 стакана муки и замесить тесто. *Начинка: 1 лимон, натертый на терке, соединить с 1 белком, взбитым* с *сахарным песком. Сахар положить по вкусу. Лично я беру 4 столовые ложки.*

Тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, начинку намазать сверху, затем свернуть рулетом и нарезать на большие куски, примерно полтора-два сантиметра толщиной. Печь в горячей духовке.

ТРУБОЧКИ МАРМЕЛАДНЫЕ

200 г маргарина растопить до состояния жидкости, добавить туда такое же количество сметаны, насыпать 3 стакана муки и замесить тесто.

Оно получится жирным и тяжелым. Разделить массу на пять комков. Каждый по очереди

раскатать в круг. Разделить получившуюся окружность ножом на восемь секторов.

Для начинки взять мармелад, не обсыпанный сахаром. Лучше всего подходит пластовый. В крайнем случае, купите любой и перед тем, как готовить тесто, просто смойте с мармеладок сахарный песок и дайте им высохнуть.

На каждый сектор, на его широкую часть, положить по кусочку мармелада и скатать к узкому концу. Печь до тех пор, пока трубочки не станут светло-коричневого цвета. Есть только холодными. Будьте аккуратны, горячим мармеладом можно здорово обжечься.

ПИРОГ С СЫРОМ

1 стакан блинной муки соединить со сметаной, которой нужно 200 г. Быстро замесить тесто, разделить на две части. Одну раскатать, положить в форму, сверху посыпать тертым сыром, который можно поперчить красным или черным перцем, закрыть остатком теста, защипать края и печь в горячей духовке. Сыра можно взять от 100 до 250 г.

ПИРОГ СЛОЕНЫЙ

Честно говоря, к настоящему слоеному тесту этот рецепт никакого отношения не имеет. Пачку маргарина (250 г), только что вынутую из морозилки, ледяную, натереть на терке с той стороны, где обычно строгаете морковку. Добавить 200 г сметаны, 2 стакана муки и 1 1/2 столовые ложки сахара. Сделать тесто, разделить его на две равные части, обернуть в фольгу и сунуть в поддон под морозильник. Тесто может лежать там около десяти дней, а, если окажется внутри морозилки, то и месяц. Если вам на голову случайно сваливаются гости, вытаскиваете один кусок, раскатываете и кладете на пласт начинку. Очень хорошо подходит мелко нарезанное яблоко, посыпанное корицей, или капуста. Но кочан придется предварительно приготовить и смешать с крутым яйцом. Одна моя подруга кладет на это тесто ломтики ветчины без жира, прикрывает тоненькими кусочками сыра, получается вкусно. Затем вы защипываете края пласта, осторожно укладываете швом вниз на противень, обмазываете верх и бока сырым желтком и ставите в горячую духовку. Как только на пироге образуется румяная корочка, он готов. Внимание! Тесто получается тонким, на него не следует класть много начинки.

Далее приведу рецепты изделий, для которых потребуется один вид теста. Сначала о нем подробно.

ТЕСТО НА СОДЕ И СМЕТАНЕ

2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки густой, жирной сметаны, по 1/4 чайной ложки соли и соды, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо.

Масло мелко порезать и оставить при комнатной температуре. Яйцо растереть с сахаром, добавить туда сметану, соль, масло. Соду погасить уксусом или лимонным соком, влить туда же, добавить муку и быстро замесить тесто. Используя его, вы можете приготовить:

ТРУБОЧКИ С ОРЕХАМИ

Тесто разделить на шарики, размером с мячик для пинг-понга. Каждый раскатать, на середину насыпать начинку, состоящую из раздавленных в ступке грецких орехов, перемешанных с сахарным песком.

Защипать края и уложить трубочки швом вниз на противень. Печь до того, пока верх не станет нежно-бежевым.

РУЛЕТ

Тесто раскатываете в пласт. Сверху кладете начинку. Хорошо подходит мелко порезанная курага и изюм или припущенные антоновские яблоки, мак.

Еще можно взять пару ложек порошка какао «Золотой ярлык», смешать с таким же количеством сахарного песка и насыпать сверху на пласт. Выбрав начинку, скатывайте пласт вместе с ней в рулет, защипите край, положите на противень швом вниз. Печь в духовке.

Уже готовый, остывающий рулет можно помазать сверху глазурью. Для того чтобы сделать ее, возьмите пару ложек того же нерастворимого какао, перемешайте с таким же количеством сахарного песка, добавьте чуть-чуть теплой воды. У вас должна получиться кашеобразная масса, которую вы постепенно, безостановочно помешивая, будете держать на очень маленьком огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Вы поймете, что глазурь готова, когда под ложкой перестанет хрустеть песок. Тогда в горячую «помазку» следует положить кусочек сливочного масла размером с грецкий орех и еще несколько секунд подержать на огне, до полного соединения жира с какао.

СОЧНИКИ

Разделите тесто на шарики так, как для трубочек с орехами. Приготовьте начинку: пачку творога разотрите с двумя яйцами, столовой ложкой сметаны и сахаром. Количество сладкого зависит от вкуса.

Потом раскатайте шарик и положите на одну половинку немного начинки, прикройте второй частью сверху. Края не защипывайте! Готовый сочник вместе с выступающей творожной начинкой смажьте желтком. Печь в духовке до появления румяной корочки.

КРЕНДЕЛИ С КОРИЦЕЙ

Тесто разделать на небольшие кусочки размером чуть меньше, чем на трубочки и сочники. Потом скатать колбаску. Правый ее конец загнуть колечком и закрепить на середине полосы из теста, то же самое проделать с левой стороны. У вас получится кренделек. Возьмите блюдечко, насыпьте в него несколько столовых ложек корицы, перемешанной с сахарным песком. Крендель опустите одной стороной в блюдце, на тесто мигом налипнет корица. Уложите крендельки на противень чистой стороной вниз. Обсыпанная часть должна смотреть вверх. Печь в духовке.

ТВОРОЖНИК

Для теста возьмите 250 г муки, 150 г маргарина, 1 яйцо, 100 г сахарного песка.

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте мягкий маргарин, муку и замесите тесто.

Его потом надо комком положить в круглую разъемную форму и пальцами аккуратно распределить по ней, высоко подняв борта. В тесте не должно быть ни малейшей дырочки.

Для начинки вам понадобится: 5 яиц, по 100 г муки и сахарного песка, 500 г творога и 1/2 литра молока.

Творог надо взять не в пачке, а пастообразный, его часто упаковывают в полиэтиленовую «кишку» или раскладывают в пластиковые лоточки.

Желтки отделите от белков, последние поставьте в холодильник. Затем добавьте к цветной части яиц сахар и взбейте на миксере.

Когда смесь станет колера сливочного масла, положите творог и продолжайте взбивать. Смешав как следует эти ингредиенты, всыпьте муку и снова взбивайте.

Потом временно отставьте эту кастрюльку, достаньте белки, превратите их в крепкую пену. Далее, очень осторожно, соедините с творожной массой.

В самом конце тоненькой струйкой влейте молоко, которое должно быть комнатной

температуры, не горячим, не холодным. Тщательно размешайте. У вас должна получиться очень жидкая смесь, которую вы осторожно выльете в подготовленное тесто.

Творожник ставят в горячую духовку сразу после того, как готова начинка. Печете до тех пор, пока вся верхняя поверхность не станет ровного темно-коричневого цвета.

Творожник оставляют остывать в форме и режут только холодным.

Это сладкое блюдо не потребует никаких усилий, его не надо печь. *Вам потребуется 18 штук печений, самых обычных, без глазури, к примеру, классическое «Юбилейное». Еще следует взять 300 г свежего, хорошего творога, сахара 100 г, пачку сливочного масла и какао «Золотой ярлык».*

Творог смешиваете с маслом и сахаром по вкусу. Песок можно вообще не добавлять, если не очень любите сладкое. Потом делите творог на две равные части. Одну оставляете как есть. В другую подсыпаете какао и тщательно перемешиваете.

Берем сначала 9 печенюшек. Каждую на секунду опускаем в холодную чайную заварку. Можно капнуть в жидкость немного коньяка, будет вкусней.

Печенья выкладываем на подносе ковром длиной и шириной в 3 штуки. Сверху намазываем «белым» творогом и без промедления закрываем второй партией «Юбилейного». Естественно, эти печенья тоже «купаем» в чае. Последний слой будет состоять из «темного» творога.

Далее очень аккуратно, без спешки, поднимаем боковые печенья и складываем домиком или, если хотите, буквой Л. Только у нее будет пол – это печенюшка, которая лежит посередине между боковинками. Из-за своей формы это изделие и получило название «шалаш».

Сверху его надо обмазать шоколадной глазурью, способ приготовления которой приведен в рецепте «Рулет».

ЭКЛЕРЫ

Отрежьте 125 г маргарина, это половина стандартной пачки. Масло для данных пирожных лучше не брать. Возьмите стакан воды (250 мл), вылейте в кастрюльку, положите туда мелко нарезанный маргарин и щепотку соли. Когда жидкость вскипит, опрокиньте в нее одним махом стакан муки, сделайте очень маленький огонь и мешайте тесто деревянной ложкой до тех пор, пока оно не свернется в один большой комок. Снимите кастрюлю с огня, слегка охладите. Затем выньте 5 яиц и по одному вбивайте в тесто.

Тут надо соблюсти некоторые правила. Во-первых, всегда мешайте содержимое только в одну сторону. Во-вторых, пока тесто не «съест» одно яйцо, не разбивайте следующее. Когда все яйца уйдут, вы получите заварное тесто.

Далее вытаскиваем противень, мажем его очень тонким слоем масла, берем чайную ложечку, мочим в воде, зачерпываем комочек теста и сажаем на лист, покрытый тефлоном. Между будущими эклерами должно быть довольно много свободного пространства, так как пирожные во время выпечки станут сильно увеличиваться в объеме.

Печь следует в горячей духовке, дверцу не открывать лишний раз, чтобы эклеры не «сели». Готовые пирожные приобретут золотистый оттенок. Им надо дать остыть, осторожно снять с противня и, надрезав верхушку, наполнить начинкой. Это может быть:

КРЕМ ИЗ СГУЩЕНКИ И СЛИВОЧНОГО МАСЛА

200 г качественного сливочного масла взбить на миксере добела, потом тоненькой струйкой, не выключая миксер, вылить содержимое банки сгущенки с сахаром.

Можно так же наполнить эклеры творогом, соединенным с сахаром или фруктами, и любым сладким кремом. Далее я приведу несколько рецептов крема. Если начнете готовить, имейте в виду, что крема получится много, вы сможете не только наполнить эклеры, но и подать его в качестве отдельного сладкого блюда. Если же вам нужна лишь начинка, просто уменьшите вдвое количество ингредиентов.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара, 650 г *крепкого черного кофе (натурального без цикория) с молоком,* 5-*10 г желатина, 550 г сливок, 100 г сахара, ванилин.*

6 ст. ложек сахара хорошо растереть с 6 яичными желтками, развести черным кофе с молоком, поставить на умеренный огонь, подогреть, помешивая, но не доводить до кипения.

Загустевшую массу снять с плиты, влить в нее разведенный в небольшом количестве воды желатин и мешать до полного охлаждения; затем пропустить через сито, добавить 250 г сливок, сахар и ванилин. Готовый крем разлить в стаканы и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить сверху взбитыми с сахаром сливками.

ЧАЙНЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 500 г воды, 30 г чая, корица, тертая цедра с 1/2 лимона, 750 г сливок, 100 г сахара, 10 яичных желтков, 300 г сливок для пены.

30 г чая лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 мин. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками.

10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30-35°). Крем разлить в вазочки и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками.

РОМОВЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара с ванилином, 800 г взбитых в пену сливок, ром, цукаты.

6 яичных желтков вымешать хорошо с ванильным сахаром и 600 г сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место (на лед или в холодильник).

Перед употреблением на крем положить пену из сливок (200 г).

КАКАО-КРЕМ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

Продукты для приготовления: 1 л молока, 300 г сахара, 3 чайные ложки какао, 2 ст. ложки муки, пена из взбитых сливок.

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, варить до получения массы густой консистенции, наполнить ею стаканы и сверху положить сливки, взбитые в пену.

Какао-крем поставить на несколько часов в холодное место.

ХОЛОДНЫЙ КАКАО-КРЕМ

Продукты для приготовления: 1 л молока, 5 ст. ложек (полных) сахара, 5 ст. ложек (неполных) муки, 5 чайных ложек какао.

Молоко (1л) разлить в две посуды поровну. В одной посуде молоко размешать с сахаром, мукой и какао, а в другой посуде – вскипятить. В кипящее молоко влить сладкое какао и, непрерывно помешивая, сварить густую массу.

Крем вылить в смоченную водой форму и поставить в холодное место.

АПЕЛЬСИННЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 4 яичных желтка, 1 яйцо, 350 г сахара-рафинада, 4 апельсина (средних размеров), 2 ст. ложки рома, 400 г сливок, желатин, 100 г воды, 50 г сахарной пудры.

Сахар-рафинад сильно натереть со всех сторон апельсинной кожурой. (Благодаря этому крем получит запах апельсина.)

Яичные желтки, 1 яйцо, апельсинный сок, ром и сахар-рафинад проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин.

Когда масса полностью остынет, добавить к ней сливки и перемешать.

Форму смочить водой, наполнить кремом и поставить в холодное место.

ХОЛОДНЫЙ КРЕМ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Продукты для приготовления: 3 ст. ложки манной крупы, 700 г молока, сахар, ванилин, 250 г сливок, шоколад или какао.

Манную крупу, сахар, ванилин засыпать в молоко и варить. Готовую массу снять с огня и размешать со взбитыми сливками и тертым шоколадом или какао.

Формочки смочить холодной водой, наполнить кремом и поставить на лед или в холодильник. Замороженный крем вынуть из формочек и украсить взбитыми сливками.

ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 1000 г яблок, 3 яичных белка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 200 г взбитых в пену сливок; на каждый стакан по одной черешне 0 *сахаре.*

Яблоки уложить в противень, поставить в духовку и запечь. Печеные яблоки протереть через дуршлаг и, смешав с сахаром и яичными белками, вымешивать в глубокой посуде.

Стаканы или специальные вазочки для крема наполнить приготовленной массой. Перед подачей на стол крем покрыть взбитыми в пену сливками, а сверху положить по одной черешне в сахаре.

По данному рецепту можно приготовить фруктовый крем из клубники, земляники, красной смородины, шиповникового повидла, персиков и т. д.

Но эклеры можно наполнить не только сладкой начинкой. Если готовые пирожные подержать в духовке чуть побольше, чтобы верх как следует затвердел, потом их легко использовать вместо тарталеток.

ТАРТАЛЕТКИ

Разрезаете эклеры пополам и получаете две тарталетки. Либо надрезаете, и тогда имеется птифур – маленькое изделие с начинкой. Внутрь кладете любой несладкий наполнитель: мясной или рыбный паштет, салаты. Очень хорошо подходит тот, который сделан из сыра с чесноком.

Совсем просто и быстро готовится следующее блюдо.

РУЛЕТ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

Меня этот рецепт часто выручает, когда около девяти вечера на пороге показывается группа приятелей, которых никто не ждал. Чертыхаясь себе под нос, я мило говорю вслух:

– Очень рада, раздевайтесь, мойте руки, сейчас станем пить чай.

Пока незваные гости толкаются в прихожей и ходят в санузел, я несусь к холодильнику. Специально для такого случая держу на полке одну банку сгущенки.

Открыв консервы, вываливаю содержимое в кастрюльку, добавляю туда 1 яйцо, размешиваю, кладу чуть-чуть соды, погашенной уксусом или лимоном, и опрокидываю в массу один стакан муки. Быстро перемешиваю тесто, оно получается по консистенции как сметана или майонез.

Затем достаю противень, мажу маслом, выливают тесто на него, разравниваю ложкой и запихиваю в духовку. Весь процесс, включая доставание продуктов из холодильника, занимает от силы пять минут. Пока пласт печется, вы можете ставить чайник и бегать с чашками. Минут через пятнадцать верх пласта станет желтовато-коричневым, и это говорит о том, что изделие пора вытаскивать. Дальше следует действовать оперативно. Длинным ножом отделяете пласт от противня, берете банку любого варенья или джема, мажете на бисквит и быстро скатываете рулетом. Делать это надо, пока тесто горячее, рискуя обжечь пальцы. Я надеваю обычно кухонные варежки. Ждать, пока бисквит остынет, нельзя, потому что в этом случае он не свернется, а поломается. Впрочем, кое-кто из моих подруг режет пласт ножом на две равные половины, мажет одну вареньем, сверху кладет вторую, посыпает верх сахарной пудрой или, если есть время, варит глазурь из какао.

Если у вас в доме спрятаны 1 банка сгущенки, 1 яйцо, 1 стакан муки, щепотка соли и джем, вы спокойно встретите любых гостей.

КАРТОШКА

Возьмите пачку сливочного масла весом 250 г и разотрите ее вместе с таким же количеством печенья или ванильных сухарей, пропущенных через мясорубку, добавьте 1 сырое яйцо, стакан сахарного песка, столовую ложку коньяка или водки, 2 ст. ложки порошка какао «Золотой ярлык».

Из полученной густой массы сделать пирожные, обвалять их в какао и поставить на холод.

Есть другой вариант этого изделия, он называется:

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА

На слабом огне растопить 200 г сливочного масла, добавить стакан сахара, 3 столовые ложки порошка какао, прокипятить в течение трех-четырех минут, остудить. В остывшую массу влить, помешивая, 1 яйцо, потом всыпать 200 г печенья, измельченного скалкой. Массу положить на пергамент и, свернув, отнести на холод. Потом резать на кусочки, как колбасу.

ТОРТ ИЗ ЗЕФИРА

Взять килограмм зефира, белого, ванильного и разделить на половинки. Разотрите 2 яйца, 5-6 печеньиц, 1 1/2стакана сахара, залейте стаканом молока и, непрерывно помешивая, варите до густоты, не давая кипеть.

Потом остудите, смешайте с пачкой масла (200 г), добавьте немного лимонной цедры. Положите часть зефира на блюдо, помажьте кремом и затем чередуйте. Готовый торт поместите в холодильник. Он остается свежим в течение недели.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

300 г любого твердого сыра натереть на мелкой терке, добавить 200 г мягкого сливочного масла, 3 желтка, рюмку водки и примерно 1 1/2 стакана муки.

Быстро замесить тесто, дать ему постоять полчаса, раскатать в палец толщиной, нарезать

квадратиками или сформировать колбаски. Печется быстро.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЫРА

725 г муки, 100 г сыра, 90 г сливочного масла, 40 г жирной сметаны, соль и красный перец, острый, по вкусу.

Все продукты смешать, сделать тесто, которое должно полежать при комнатной температуре около часа. Затем сделать печенья, смазать яйцом и испечь.

Довольно вкусные вещи могут получиться из черствого хлеба при условии, что на батонах нет плесени. Эти рецепты пришли к нам из голодных лет, когда на прилавках ничего не было, а на кухнях хозяйки изощрялись, как могли.

КЕКС

На батон белого хлеба: 0,5 л молока, столовая ложка масла, 1/2 стакана изюма, 3-4 яйца.

Черствый белый хлеб без корки натрите на терке, положите в кастрюлю, залейте молоком и дайте постоять 30-40 минут. Затем размешайте, чтобы получилась однородная масса. Желтки разотрите с сахаром, а белки взбейте, все это соедините с хлебной массой, добавьте столовую ложку распущенного сливочного масла или сливочного маргарина, полстакана изюма. Выложите в формочки и выпекайте в духовке.

КАРАВАЙ

На батон или 2 булки: 1, 5 стакана молока, 4 яйца, 100 г сливочного масла.

Городские булки или батон без корки натрите на терке, положите в кастрюлю, залейте кипящим молоком, дайте постоять час, а потом разотрите до однородной массы, добавьте сахар, сливочное масло, яйца. Размешайте массу, выложите в форму и поставьте в духовку на 30-40 минут. Готовый каравай можно обсыпать сахарной пудрой.

Кстати, советую не отворачивать презрительно нос при виде полуфабрикатов российского производства с названием «Готовая смесь для кекса», «Изюминка», «Шоколадный» и так далее. Из них получаются вполне приличные вкусные кексы, надо только слегка их облагородить.

КЕКС ИЗ ПОЛУФАБРИКАТА

Разведите тесто, как указано на упаковке, но вместо воды возьмите соответствующее количество молока, а маргарин замените сливочным маслом.

Потом добавьте немного изюма, кураги, грецких орехов – и в духовку.

Поверьте, готовый кекс не стыдно подать гостям. Но если вам хочется лично делать тесто, приведу парочку рецептов.

КЕКС-ПРЯНИК

2 яйца смешать с 1 стаканом сахарного песка, добавить 100 г растопленного сливочного масла. 1 чайную ложку соды смешать с таким же количеством лимонной кислоты и соединить с 1 1/2 стаканами муки.

Туда же положить 1 чайную ложку корицы, 1/2 чайной ложки размолотой гвоздики или кардамона. Потом в яично-масляную смесь добавить 1/2 стакана сметаны, 3 столовые ложки варенья. «Мокрые» компоненты соединить с «сухими».

Тесто выложить в глубокую форму, так как оно начнет в процессе выпечки подниматься.

Кекс готовится долго, примерно около часа. Если верх начинает гореть, прикройте его

фольгой.

КЕКС АПЕЛЬСИНОВЫЙ (ЛИМОННЫЙ)

Взбить 3 яйца вместе со стаканом сахара и 150 г растопленного сливочного масла.

Смешать по 1/2 чайной ложке соды и лимонной кислоты, добавить 1 3/4 стакана муки. В яично-масляную смесь влить сок 1 апельсина (лимона), насыпать цедру цитрусовую. Затем соединить части теста и печь.

КЕКС ПРОСТОЙ

3 яйца, 200 г растопленного масла, 1 стакан сахарного песка смешать вместе. Далее взять по 1/2 чайной ложки соды и лимонной кислоты, смешать с одним стаканом муки и добавить еще 3/4 стакана муки. Соединить яично-масляную смесь с мукой, добавить 100 г изюма.

Печь в духовке.

КЕКС «СНЕЖИНКА»

1 яйцо, 6 ст. л. картофельной муки, 0,5 ч. л. соды, 1 лимон.

Яйцо растереть, добавляя постепенно молоко, затем натертую на терке цедру и сок половины лимона. Картофельную муку смешать с содой и соединить с приготовленной массой. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и выпекать в духовом шкафу на слабом огне. Готовность определить спичкой, воткнув в кекс. Она должна остаться сухой.

РОГАЛИКИ

Тесто: 1 пачка творога, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Замесить крутое тесто, раскатать круг, разрезать по диагонали на 8 частей. Каждую часть скатывают от широкого края к узкому. Выпекать в духовке на сковороде, смазанной жиром.

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

500 *г свежего творога, 3 яйца, 50 г муки, 80 г молотых сухарей, растительное масло для жарения, соль.*

Хорошо размять творог и смешать с яичными желтками до состояния пенистой массы. К смеси добавить муку и молотые сухари, соль по вкусу и предварительно взбитые в крутую пену белки. Смочив руки водой, сделать из массы маленькие шарики, обвалять их в молотых сухарях, а затем обжарить в большом количестве растительного масла до образования корочки. Перед подачей на стол пончики посыпать сахарной пудрой.

РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

600 *г яблок, 1 стакан сахара, 100 г творога, 100 г масла и стакан муки.*

Яблоки очистить, убрать сердцевину, разрезать на 8 частей, потом поперек нарезать пластинками. Масло растереть с творогом в однородную массу, посолить, соединить с мукой. Тесто разрезать пополам и положить в холодильник на 3 часа. Потом раскатать его на 2 коржа,

каждый покрыть нарезанными яблоками, сверху посыпать сахаром, свернуть рулетом, смазать яйцом и поставить в духовку со средним жаром. Когда рулет хорошо зарумянится, вынуть из духовки.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Испечь корж. Для него берут 200 г *масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 6 желтков, муки столько, чтобы тесто было не очень густым.*

Противень смазать маслом и посыпать сухарями. Белки взбить с 1 стаканом сахара, добавить ванилин.

На испеченный корж положить очищенные, мелко нарезанные яблоки, полить взбитыми белками и допечь в духовке до светло-коричневого цвета.

ПИРОЖНОЕ «ГРИБЫ»

2 стакана сахара растереть с яйцом, добавить 200 г маргарина, 200 г сметаны, соль, соду, муки столько, чтобы тесто не было крутым.

Сделать из него колбаску и нарезать как на пельмени. Скатать шарики и, приплюснув с одной стороны, положить на противень, смазанный подсолнечным маслом. Это будут шляпки грибов. Для ножек сделать тонкую колбаску, нарезать по 3-5 см и тоже выпекать. Шляпки и ножки желательно делать разных размеров.

Чтобы склеить шляпки и ножки, нужно полстакана сахара закипятить с 3 ст. л. воды до получения густого сиропа. В готовой шляпке сделать небольшую ямку, капнуть сиропом и вклеить ножку, положить шляпкой вниз для выпекания.

Низ ножки тоже макнуть в сироп и посыпать маком или толчеными орехами. В оставшийся сироп положить какао. Макать шляпками в сироп и сушить.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Для коржей взять 0, 5 стакана любого жира, столько же кефира, сметаны и сахарного песка, 2 яйца, соль, соду на кончике ножа.

Все хорошо растереть, добавить муку. Вымешенное тесто не должно приставать к рукам. Поставить в холод. Остывшее тесто разделить на 16 равных частей, каждую раскатать, накрыв десертной тарелкой, вырезать кружки. Коржи выпекать в духовке до золотистого цвета. Обрезки запечь до коричневого цвета для измельчения и обсыпания торта.

Для крема нужно растереть яйцо, стакан сахара, 2 ст. л. муки, разбавить 0, 5 стакана молока.

Полученную массу медленно вливать в кипящее молоко (2 стакана). Довести до кипения. Добавить взбитое сливочное масло – 200-250 г. Смазать кремом коржи, положив один на другой. В крем можно добавить орехи.

ТОРТ С ЯГОДАМИ

Банка майонеза, 2 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 1,5 стакана муки, 0,5 ч. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. питьевой соды.

Желтки растереть с половиной нормы сахара, добавить майонез, сметану, соду. Все размешать и соединить с мукой. Тесто хорошо вымесить.

Глубокую сковороду посыпать сухарями и выложить в нее тесто. Запечь в духовке до золотистого цвета.

На выпеченное тесто выложить ягоды, залить сверху взбитыми с оставшимся сахаром белками и снова поставить в духовку.

Когда белки зарумянятся, торт вынуть и на сковороде нарезать порциями.

ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ

450 *г муки, 6 ст. л. меда, 4 яйца, 5 г измельченной корицы, 2-3 шт. растертой в порошок гвоздики, ванилин на кончике ножа, 6 штук орехов.*

Из муки, меда, яиц, добавляя корицу, гвоздику и ванилин, замесить тесто, раскатать и формой вырезать коржики, смазать желтком, посыпать орехами. Выпекать на умеренном огне.

РАССЫПЧАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1) Банка майонеза, пачка маргарина, 0, 5 стакана сахара, 3 яйца, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом, 3 стакана муки.

Замесить некрутое тесто.

Разделать формочками и выпечь в духовке.

2) 3 стакана муки, пачка сливочного маргарина, 2 яйца, 4 ст. л. молока, стакан сахара, цедра лимона (натереть), 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Замесить некрутое тесто. Формочками разделать и выпекать в духовке.

3) 1 ст. л. меда, 200 г сметаны, 0, 5 ч. л. пищевой соды (погасить уксусом), 2 яйца, 1 стакан сахара, муки – столько, чтобы получилась на вид творожная масса.

Приготовить 2 крема:

Сметанный. В охлажденную сметану (1 стакан) всыпать стакан сахара, потереть цедру 1 лимона. Хорошо взбить.

Яблочный. Очистить 5 яблок средней величины, порезать пополам, вынуть середину, проварить, протереть через сито, добавить сахар (1 стакан) и сливочное масло (1 ст. л.)

Коржи смазывать поочередно. Хранить в холодильнике не более 12 часов.

ТОРТ С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

Взять для теста 150 г муки, 50 г сливочного масла, 3 яичных желтка, щепотку соли, 2-3 ст. л. кислого молока (со слитой сывороткой) или сметаны.

Замесить, раскатать и выстелить коржом форму для торта, предварительно смазав ее маслом и посыпав сухарями. Из теста сделать бортики и слегка запечь.

На запеченное тесто уложить разделенные пополам абрикосы и снова поставить выпекать под верх духовки на 20 мин. После этого вынуть, покрыть абрикосы остывшим кремом и снова запекать до образования румяной корочки.

Для приготовления крема взять 1 стакан молока, 4 ст. л. сахара, 1 яичный желток, 1 ст. л. крахмала, щепотку ванилина.

Варить на медленном огне.

ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

5 белков взбить со стаканом сахара и стаканом сахарной пудры.

Холодный противень смазать маслом и чайной ложкой положить порциями белки.
Выпекать на медленном огне.

5 желтков растереть с 0,7 стакана сахара и 300 г сливочного масла. Это один крем. Другой: яйцо растереть с 0, 5 стакана сахара, добавить 1 ч. л. крахмала или муки.

Эту смесь влить в кипящее молоко (0,5 стакана). После охлаждения оба крема смешать. На большую тарелку выложить слой испеченных белков, смазать их кремом и посыпать орехами. Снова положить слой белков и залить кремом, посыпать орехами и так три слоя. Сверху украсить ягодами, фруктами из варенья.

ДОМАШНИЙ ТОРТ

3 желтка перетереть с неполным стаканом сахара. Взбить 3 белка и смешать с желтками, добавить стакан сметаны, 0, 5 банки сгущенного молока, неполную чайную ложку соды, погашенной уксусом. Добавить 1 1/2 стакана муки и приготовить тесто. Испечь два коржа.

Крем: 200 г сливочного масла размягчить и медленно добавлять остальные 0, 5 банки сгущенного молока. Коржи смазать кремом.

ТОРТ «МИШКА»

Стакан измельченных орехов, 0,75 стакана сахара, яйцо, 100 г меда, 2 ст. л. сметаны, 0, 5 ч. л. соды, погашенной уксусом, 2 стакана муки.

Все перемешать и испечь 3 коржа.

Крем: стакан измельченных орехов, стакан сметаны, неполный стакан сахара.

Все перемешать и смазать 2 коржа. На третий корж подготовить глазурь:

0,7 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 1 ст. л. какао, 50 г сливочного масла.

Сварить до вязкости и смазать третий корж. Поставить торт в холодильник.

ПИРОГ ИЗ ХЛЕБА И ЯБЛОК

На 10 ломтиков хлеба 4-5 ст. л. сливочного масла, 8-10 яблок, 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 л молока.

Нарезать 10 тонких ломтиков черствого белого хлеба или батона. Обмакнуть каждый в растопленном сливочном масле. Отдельно очистить и нарезать ломтиками яблоки.
В форму для выпечки уложить слоями хлеб и яблоки, посыпая толченой корицей. Верх закончить хлебом. Залить все это смесью из яиц, молока, сахара. Выпекать в духовке.

ПЕЧЕНЬЕ НА КЕФИРЕ

500 г муки, 0, 5 стакана сахара, 2 стакана кефира, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соды, погашенной 4 ст. л. уксуса.

Кефир взбить с растительным маслом и сахаром до консистенции крема. Добавив соду, погашенную уксусом, всыпать муку, замесить тесто.

Раскатать пласт толщиной 0, 5 см, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в хорошо нагретой духовке. Резать в горячем виде.

«КАШТАНЫ»

5 отварных желтков, 2 ст. л. сметаны, 2, 5 стакана муки, 1 пачка сливочного маргарина.

Размешать, раскатать колбаской и порезать на мелкие кусочки, вложить зерна ореха. Скатать шарики и выпечь в духовке, окунуть в глазурь.

Глазурь: 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 ст. л. какао, 2 ст. л. молока.

Растворить на огне.

3 пачки вафель потереть на терке и в полученной массе обкатать шарики с глазурью. Готовые «каштаны» поставить на несколько часов в холодильник.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ НА СМЕТАНЕ

0,5 стакана сахарного песка, 125 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 стакана пшеничной муки.

Сахарный песок растереть со сливочным маслом и сметаной до получения однородной массы. Постепенно помешивая, всыпать муку.

Когда тесто загустеет, выложить на доску и хорошо вымесить, добавляя еще муку. Раскатать тесто в пласт до 1 см, сделать выемками печенье и испечь в духовке.

ХВОРОСТ

500 г муки, 3 желтка, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сахара, 0, 5 стакана молока, 2 ст. л. водки, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, желтков, молока, водки, сметаны, соли и сахара. Раскатать тонким пластом, нарезать на полоски и переплести.

Жарить в кипящем жире (сало с топленым маслом, подсолнечное масло). Вынутый хворост посыпать сахарной пудрой.

ПРЯНИЧКИ

7 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 5 зерен кардамона или 1/4 порошка ванилина.

Яйца растереть с сахаром добела, прибавить кардамон в порошке, ванилин или лимонную цедру. Всыпать муку, хорошо вымешать и брать тесто чайной ложкой, а другой ложкой снимать его на лист, смазанный маслом.

Кусочки теста разложить на листе с интервалом примерно в 4 см, после чего выпекать в горячей духовке 7-10 мин.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ

2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 150 г меда, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды, 50 г миндаля или орехов, корица и гвоздика в порошке.

Растереть яйцо с сахаром, затем добавить мед, корицу и гвоздику в порошке, соду, все перемешать, всыпать муку и вымешивать тесто в продолжение 5-10 мин.

Чтобы тесто для коврижки получилось темное, в него надо добавить жженку, для этого 1-2 ложки сахара пережечь на маленькой сковородке, разбавить 2 ложками воды, вскипятить и прибавить в тесто вместе с медом.

Тесто выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, разровнять, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в нежаркую духовку на 15-20 мин.

Готовую коврижку охладить, нарезать и уложить на блюдо.

Коврижку можно разрезать посредине, промазать повидлом, а сверху покрыть глазурью. После этого нарезать, как печенье.

КОРЖИКИ

2 стакана муки, 2 ст. ложки масла, 2/3 стакана сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды, соль.

Муку просеять на стол холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, яйцо, сахар, соду, соль по вкусу, размягченное масло и замесить тесто.

Полученное тесто раскатать слоем в 5 мм и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики.

Уложить коржики на лист, смазать их взбитым яйцом, сделать в них вилкой несколько проколов, чтобы при выпечке не вздувались, и выпекать в горячей духовке 10-15 мин.

КОРЖИКИ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ

2 стакана кукурузных хлопьев, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 0, 5 стакана изюма, 0,5 порошка ванилина, 1 ст. ложка масла.

Взбить холодные белки в крутую пену, постепенно всыпать в них сахар, смешанный с ванилином.

Кукурузные хлопья, изюм и взбитые белки перемешать и выкладывать ложкой на хорошо смазанный и подогретый пирожный лист.

Затем поставить лист в нежаркую духовку на 30-40 мин, дать коржикам подсохнуть и подрумяниться.

Как только коржики будут готовы, снять их с листа лопаткой или острым ножом и переложить на блюдо.

ПОНЧИКИ

1,5 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соды, 100 г жира для жаренья, корица.

В муку всыпать соду и молотую корицу, перемешать и просеять. Сахар, масло и яйца тщательно растереть, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто.

Готовое тесто раскатать толщиной 5 мм и стаканом вырезать кружки.

Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придавая таким образом тесту форму кольца. Жарить пончики надо в разогретом жире. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

1 стакан патоки, 1,5 стакана мака, 1 ч. ложка топленого масла, 0,5 стакана

крупнодробленых орехов.

В нагретую патоку всыпать мак, орехи и положить масло, тщательно перемешать и уваривать при постоянном помешивании в течение 1 ч. На чистую доску для теста, смоченную водой, вылить уваренную массу, разровнять ее влажными руками в лепешку толщиной 5 мм и, не давая остыть, нарезать ромбиками или треугольниками, после чего охладить.

КАК ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО

Теперь перейдем к дрожжевому, или, как его называют иногда, кислому тесту. Кое-кто из хозяек не рискует даже приближаться к квашне, полагая, что процесс производства этого теста настолько сложен, что и пробовать не стоит. Милые мои, это ерунда! Поверьте, если уж у меня получаются пирожки и кулебяки, то у вас они обязательно получатся. Просто следует соблюсти некоторые правила. Это не должно вас пугать. В конце концов вы же не садитесь за руль без того, чтобы научиться водить, а покупая электроприбор, обязательно изучаете инструкцию. Следовательно, надо узнать и основные принципы приготовления дрожжевого теста. Теперь небольшой совет.

Для блинов, оладий, блинчиков, вафель, бисквита, хвороста замешивают жидкое тесто. Оно может быть дрожжевым и бездрожжевым, сдобным и несдобным. Но во всех случаях его замешивают одинаково, а именно: жидкость вливают в муку. Тесто средней консистенции делают по-иному: муку всыпают в жидкость. И выпекают потом булочки, пироги, пирожки, кулебяки, рулеты.

Вообще говоря, существует несколько способов превращения муки и молока во вкусные пирожки и пышки, но я буду рассказывать только о том, которым пользуюсь сама.

Вам понадобится: 250 г сметаны, не менее 15% жирности, 250 г сливок, обычных, жидких, не слишком жирных и 250 г 3,5%-ного молока.

Сливки, молоко и сметану смешиваете вместе и ставите на маленький огонь. Смесь должна чуть-чуть подогреться до теплого состояния. Затем добавляете в нее 2 столовые ложки сахарного песка, немного соли, 1 желток (от белка тесто делается грубым), вливаете 2 столовые ложки растительного масла без запаха и все тщательно перемешиваете. Затем берете муку и начинаете аккуратно замешивать тесто. Муку подсыпаете небольшими порциями. Сколько вам потребуется муки, я сказать не могу, у меня отчего-то каждый раз уходит разное количество. Но, если возьмете стандартный, двухкилограммовый пакет, от него останется примерно треть. В самом начале замешивания добавьте в муку 1 1/2 пакетика сухих дрожжей.

Когда у вас получится ком теста, его следует как следует вымесить, по времени не менее пятнадцати минут. Поставьте перед собой часы, выложите тесто на доску, посыпанную мукой, и вперед с песней. В процессе замеса, если тесто будет липнуть к рукам, нужно немного, совсем чуть-чуть, подсыпать на доску муки.

По истечении времени кладете тесто в высокую кастрюлю и накрываете полотенцем. Теперь оно должно подниматься. Когда масса увеличится примерно вдвое, вынимаете ее, обминаете пару раз и снова кладете в кастрюлю. Тесто должно подойти еще один раз. Затем его можно разделывать. Если хотите сделать пирожки или булочки, сначала скатайте шарики, а потом превращайте каждый в нужное изделие.

Это, так сказать, основные действия, а теперь о маленьких хитростях. Никогда не заводите дрожжевое тесто, если вам этого не хочется или вы смертельно устали. Не поддавайтесь на провокации домашних, заявляющих:

– Вечно тебе лень, испеки пирожки.

Беритесь за квашню только в хорошем настроении, и упаси вас бог поругаться с мужем, вымешивая тесто – получится жуткая гадость. Не надо включать громкую музыку или на полную мощность телевизор. Тесто любит тишину и спокойную атмосферу. Одна моя подруга, накрывая кастрюлю полотенцем, приговаривает: «Ах, какой вкусный пирог получится».

Другая, замешивая тесто, бормочет: «Очень здорово выйдет, прямо восторг».

Самое интересное то, что выпечка у них выходит просто волшебно вкусной. Когда поставите противень в духовку, не хлопайте дверцей, закрывайте ее тихо. Во время подъема теста в квартире не должен гулять сквозняк. Решив испечь вкусные пирожки, отложите все остальные дела. Не следует вымешивать тесто между делом, одним глазом проверяя уроки у ребенка. Лучше всего заниматься тестом тогда, когда дома никого нет, только вы и дрожжи. Теперь еще несколько коротких советов. Тонко раскатанное тесто трудно перенести на противень. Посыпьте его мукой и накатайте его на скалку. Разверните над противнем. Смазав перед выпеканием тесто желтком, сладкой или подсоленной водой, молоком или жиром, вы добьетесь образования золотистой корочки.

Не очень крутое тесто липнет к рукам и плохо раскатывается. В таких случаях для раскатывания удобно пользоваться бутылкой, наполненной холодной водой.

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если руки предварительно протереть растительным маслом.

Мука, смешанная с водой, не будет образовывать комков, если добавить в нее немного соли. Если пирог прилип к жаровне, осторожно проведите под ним крепкой ниткой.

Если выпеченное изделие не вынимается из формы, на несколько минут опустите форму в горячую воду или оберните ее мокрым полотенцем.

Теплый, воздушный кекс, другую выпечку разрезайте острым горячим ножом – крошек не будет. Изделия из теста при выпечке не подгорят, если их сверху накрыть фольгой.

Из дрожжевого теста можно приготовить множество вкусных вещей, пироги с капустой, мясом, рыбой, ватрушки, булочки с вареньем, корицей... Всего и не перечислить. Ниже я даю несколько рецептов начинки.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ

НАЧИНКА ИЗ МЯСА

На 400 г мяса – 1-2 ст. ложки жира, 1 головку лука, 2 яйца.

Мясную начинку можно приготовить из говядины, телятины, свинины, баранины.

Сваренное мясо нарезать небольшими кусочками и провернуть через мясорубку.

Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые крутые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Если фарш получится недостаточно сочным, подлить 1-2 ст. ложки бульона. Можно приготовить также фарш из консервированного тушеного мяса.

Из сырого мяса начинку можно приготовить следующим способом: мясо провернуть через мясорубку, отдельно поджарить на сковороде лук, смешать его с мясом, посолить и жарить, помешивая, до готовности.

После этого прибавить перец, зеленую петрушку и рубленые яйца.

НАЧИНКА ИЗ ВЯЗИГИ С РИСОМ

На 100 г вязиги и 1/2 стакана риса – 2 головки лука, 2 ст. ложки жира.

Вязигу вымыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа. После этого воду слить, залить свежей водой и поставить вязигу варить.

Когда вязига сделается мягкой, откинуть ее на решето, а затем пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Репчатый лук поджарить, прибавить к нему отварной рис, вязигу, соль, перец и все перемешать.

Начинку из вязиги можно приготовить с рублеными крутыми яйцами.

НАЧИНКА ИЗ ЛИВЕРА (ПЕЧЕНКА, ЛЕГКОЕ, СЕРДЦЕ)

На 1 кг ливера – 2 ст. ложки жира, 2 головки лука.

Ливер телячий, бараний или свиной промыть в теплой воде и поставить варить; затем разрезать его на небольшие куски, пропустить через мясорубку, положить на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка поджарить.

Добавить соль, перец, укроп или зелень петрушки и все смешать.

НАЧИНКА ИЗ ПЕЧЕНКИ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

На 300 г печенки и 200 г гречневой крупы (для каши) – 2 ст. ложки жира, 1-2 головки лука.

Телячью, баранью или свиную печенку очистить от пленок, промыть в холодной воде, нарезать на небольшие кусочки и прожарить вместе с нарезанным луком. Потом печенку мелко изрубить, посолить, посыпать перцем и смешать с рассыпчатой гречневой кашей.

НАЧИНКА ИЗ КАШИ

На 2 стакана гречневой или пшенной крупы или 1 1/2 стакана риса – 2-3 яйца, 2-3 ст. ложки жира.

Сварить рассыпчатую кашу (гречневую, пшенную, рисовую) и смешать с рублеными крутыми яйцами.

Вместо яиц в начинку можно положить мелко нарубленный поджаренный репчатый лук.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ

На 1 кг рыбы – 2 ст. ложки жира, 2 головки лука.

Рыбу (судака, щуку, карпа) очистить от чешуи; удалить внутренности, разрезать на крупные куски и сварить в подсоленной воде до готовности. Сваренную рыбу вынуть из бульона и отделить мякоть от костей. Бульон использовать на суп. Мякоть рыбы разделить на мелкие кусочки, посыпать солью, перцем, прибавить поджаренный мелко нарубленный лук, немного мелко нарезанной зелени петрушки или укропа и перемешать. К приготовленной таким образом рыбной начинке можно прибавить отварной рис или саго.

НАЧИНКА ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ РЫБЫ

На 1 банку (350 г) консервированной рыбы – 1/2 стакана риса или пшена, 1 головку лука, 1 ст. ложку масла.

Консервированную рыбу выложить из банки, разрезать на небольшие кусочки, положить в посуду и нагреть.

Сварить рассыпчатую рисовую или пшенную кашу, прибавить в нее поджаренный на масле мелко нарубленный лук, чайную ложку мелко нарезанной зелени петрушки, подготовленную рыбу и все это перемешать.

С фаршем из консервированной рыбы можно приготовить блинчики или испечь пирожки из дрожжевого теста.

В фарш из рыбы можно прибавить также сырое яйцо и приготовить с ним голубцы из капусты, так же как готовят их с мясным фаршем или овощами.

НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ

На 1 кг свежих или 50 г сушеных грибов – 1 1/2 стакана гречневой крупы или пшена (для каши) или 1 стакан риса, 1-2 головки лука, 1-2 ст. ложки жира.

Очищенные, промытые и ошпаренные в кипятке в течение 5 мин свежие белые грибы нарезать ломтиками или изрубить не очень мелко и поджарить. Затем прибавить в грибы поджаренный мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, 1 ст. ложку муки, перемешать, влить немного молока или бульона, нагреть до кипения, заправить солью и перцем. Начинку можно сделать и из соленых грибов: промытые грибы нарубить и поджарить, затем прибавить в них поджаренный репчатый или зеленый лук.

Вкусная начинка получается из сушеных грибов: сваренные грибы мелко изрубить, пропустить через мясорубку и слегка поджарить. Затем положить в грибы мелко нарубленный и поджаренный лук, гречневую или пшенную рассыпчатую кашу или отваренный рис, посолить; можно также прибавить немного молотого перца.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

На 1 1/2 кг капусты – 2-3 яйца, 2-3 ст. ложки жира.

Свежую капусту мелко изрубить, положить в кастрюлю или сковороду с разогретым маслом и, помешивая, нагревать, пока капуста не станет мягкой. После этого капусту посолить, прибавить рубленые крутые яйца и перемешать.

НАЧИНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

На 1 кг капусты – 2-3 ст. ложки жира, 2-3 головки лука.

Капусту перебрать, отжать сок, а если она очень кислая, промыть в воде, мелко изрубить, сложить в кастрюлю, прибавить жир и, помешивая время от времени, тушить под крышкой до готовности.

Отдельно поджарить в масле мелко нарубленный лук и прибавить его в готовую капусту, посолить и перемешать.

НАЧИНКА ИЗ МОРКОВИ

На 1 кг моркови – 2-3 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 чайную ложку сахара.

Морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками, сложить в кастрюлю. Влить в нее 1/2 стакана воды, прибавить ложку масла. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить морковь до готовности.

Готовую морковь изрубить, посолить по вкусу, прибавить чайную ложку сахара, масло и перемешать. Затем положить в морковь рубленые крутые яйца и перемешать. Так же готовится начинка из спелой тыквы.

НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА

На 300 г творога – 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара.

Отжатый творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, прибавить сырое яйцо, сахар, немного соли и все хорошо перемешать. Для запаха в творог можно прибавить ванилин или цедру от лимона, снятую теркой. Если творог влажный, в него можно прибавить 1 ст. ложку пшеничной муки.

Начинку из творога можно приготовить также с изюмом или мелко нарезанными курагой и цукатом.

НАЧИНКА ИЗ ЯБЛОК СО СВЕКЛОЙ

На 100 г сухих яблок – 1 кг сахарной свеклы.

Сушеные яблоки вымыть и сварить до готовности. Сахарную свеклу очистить, разрезать на небольшие куски и варить в кастрюле под крышкой, пока она не станет мягкой. Вареные яблоки и свеклу пропустить через мясорубку, смешать, прибавить отвар от свеклы и яблок и уварить, помешивая, до густоты повидла.

Для запаха в готовую начинку добавить немного корицы в порошке или цедру, снятую с лимона теркой.

НАЧИНКА ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ

На 400 г зеленого лука – 2 яйца и 1-2 ст. ложки масла.

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить в масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

Когда вы приготовили начинку, ее следует хорошо остудить до комнатной температуры. На тесто вы не должны класть ни очень горячее, ни слишком холодное содержимое.

Раскатываете скалкой пирожок, наполняете, защипываете и укладываете швом вниз на противень. Потом ждете, пока пирожки немного увеличатся в объеме, аккуратно, стараясь не помять, смазываете желтком и отправляете в духовку. Если печете большой пирог, то делите массу теста на две части, одна их которых чуть больше другой. Раскатываете ее, укладываете на противень, кладете начинку, прикрываете другим пластом теста, защипываете, оставляете на некоторое время для подъема, смазываете желтком и печете.

После того как достанете противень из духовки, немедленно накройте готовые изделия влажным полотняным полотенцем, которое вы сначала намочили в холодной воде, а потом тщательно отжали. Минут через пять-шесть полотенце снимите и переложите пирог на доску, покрытую белой чистой бумагой. Класть на блюдо сразу не советую, низ отпотеет, оставлять на противне тоже не надо, иногда пироги от этого приобретают посторонний вкус.

БЛИНЫ, ОЛАДЬИ, БЛИНЧИКИ

Из дрожжевого теста можно сделать еще блинчики и оладьи. Их жарят на небольших сковородках, лучше всего купить специальную, с антипригарным покрытием. Но если хотите действовать по старинке, возьмите толстую чугунную сковородку.

Перед тем как печь блины, следует сковородку сильно нагреть, смазать растительным маслом или смальцем и тотчас же налить блинное тесто. Тесто надо брать ложкой и наливать в таком количестве, чтобы блин получился тонкий и ровный. При выпекании на плите, после того как одна сторона блина поджарится до образования румяной корочки, блин нужно перевернуть на другую сторону тонким ножом.

Блины лучше всего печь перед самой подачей на стол. Готовые блины сложить в миску и накрыть крышкой или полотенцем. К блинам подаются масло, сметана и различные рыбные закуски (селедка, икра, кета, семга).

Тесто для блинов можно приготовить на дрожжах или на соде. Вкуснее блины получаются на дрожжах.

БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ

На 1 кг пшеничной муки – 6 стаканов молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 1/2 чайной ложки соли, 40 г дрожжей.

Поставить опару, для чего дрожжи развести в 2 стаканах теплой воды или молока, всыпать 500 г пшеничной муки, размешать так, чтобы не было комков, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема. Когда опара поднимется, прибавить соль, сахар и сырые

яйца, все это хорошо размешать, всыпать остальную муку и, продолжая вымешивать, в два приема влить 4 стакана молока или воды. После этого тесто снова поставить в теплое место для подъема. Когда тесто поднимается, надо его размешать, чтобы оно осело, дать снова подняться, а затем приступить к выпечке блинов.

На 500 г муки – 3 стакана воды, 2-3 яйца, 1 ст. ложку сахара, по 1/2 чайной ложки соли, соды и кислоты лимонной.

Тесто можно приготовить с добавлением гречневой муки – тогда блины получатся более сухие. В этом случае половину взятого количества пшеничной муки надо заменить гречневой. Опару поставить на пшеничной муке, а гречневую муку добавить в тесто после подъема, вместе со сдобой.

Яйца смешать с 3 стаканами теплой воды, прибавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веселкой или сбивальным веничком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины обычным способом.

Если не имеется кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды и влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

БЛИНЫ ИЗ КАШИ (ПШЕННОЙ ИЛИ ЯЧНЕВОЙ)

На 200 г крупы и 400 г пшеничной муки – 6 стаканов воды или молока, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 50 г дрожжей.

Сварить пшенную или ячневую кашу средней густоты и охладить ее. После этого прибавить в кашу дрожжи, разведенные в 3/4 стакана воды, туда же положить соль, яйца, сахар и постепенно всыпать муку.

Хорошо размешать, поставить в теплое место, дать подняться и приступить к выпечке.

Кашу для блинов можно также сварить на молоке или прибавить в нее во время варки 2-3 ст. ложки масла.

БЛИНЫ С КАБАЧКАМИ ИЛИ ТЫКВОЙ

На 300 г муки – 1 кг овощей, 2 стакана молока или воды, 1-2 яйца, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сахара, 1 чайную ложку соли, 15 г дрожжей.

Свежие овощи (кабачки или тыкву) очистить, нарезать дольками, сложить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и сварить; сваренные овощи пропустить через мясорубку, положить в них дрожжи, всыпать всю муку, влить воды (или молока), хорошо выбить и поставить на 3 часа в теплое место.

После этого положить желтки, стертые с подогретым маслом и сахаром, тщательно вымешать, добавить хорошо сбитые белки, осторожно все перемешать и приступить к выпечке.

ОЛАДЬИ

На 500 г муки – 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 1 ст. ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, 25 г дрожжей.

Дрожжи развести в воде или молоке, всыпать муку и хорошо размешать.

Тесту дать подняться в теплом месте. Потом положить в тесто соль, яйца, вымешать, дать вторично подняться и, не размешивая, брать подошедшее тесто ложкой, класть его на горячую сковороду с маслом и поджаривать с обеих сторон.

Оладьи, как и блины, можно приготовить на соде.

ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ, КАБАЧКАМИ ИЛИ МОРКОВЬЮ

На 1 кг муки – 1 кг овощей, 2 яйца, 1-2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса, 1 1/2 чайной ложки соли, 3 г соды, 2 ст. ложки масла.

Свежие овощи (тыкву, кабачки или морковь) очистить, нарезать дольками и сварить в небольшом количестве воды, сваренные овощи пропустить через мясорубку или протереть через решето; в полученное овощное пюре, не давая ему остыть, выпустить яйца, положить соль, уксус или простоквашу, всыпать муку, смешанную с содой, и хорошо взбить, после чего печь оладьи на горячей сковороде.

ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

На 500 г муки – 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, 25 г дрожжей, 3-4 яблока.

В теплом молоке (или в теплой воде) развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку. Посуду с тестом накрыть крышкой или полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто и перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым жиром, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

БЛИНЧИКИ

На 300 г муки – 3 стакана молока или воды, 3 яйца, 1 ст. ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Смешать сырые яйца с солью и сахаром, прибавить 1/2 стакана молока или воды, размешать, всыпать муку и вымешать тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком.

Для выпечки блинчиков взять сковороду среднего размера, разогреть и смазать ее маслом или кусочком шпига. Наливая тесто, сковороду надо покачивать так, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Выпеченные блинчики сложить вчетверо поджаренной стороной внутрь. Перед подачей сложенные блинчики обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом и посыпать сахаром.

В нашей семье очень любят блинчики. Есть их можно «пустыми» или положив внутрь разнообразную начинку. Возни с блинчиками меньше, чем с блинами, тесто для них не должно подниматься. Размешали и тут же начинайте лить на сковородку.

БЛИНЧИКИ

2 яйца соединить с 1/2 стакана сахарного песка, добавить 1/2 чайной ложки соли, 1/2 литра молока и стакан муки.

Все быстро смешать, затем влить в тесто 2 столовые ложки либо растопленного сливочного масла, либо растительного масла без запаха. Если не хотите делать сладкие блинчики, не кладите сахар.

Еще два варианта теста для блинчиков.

I. *120-140 г муки, соль, 10 г сахара, щепотка лимонной цедры, 1 чайная ложка ванильного*

сахара, 1 яйцо, 1/4 л молока.

Муку просеять, добавить соль, сахар, пряности, яйцо и часть молока. Замесить тесто (вручную или с помощью миксера), оставить на 1/2 ч. отстояться. Нагретую сковороду смазать растопленным жиром или растительным маслом, наливать на нее тонким слоем приготовленное тесто и обжаривать блинчики с обеих сторон. До подачи держать блинчики на водяной бане, чтобы подать их горячими.

II. *75 г муки, соль, 2 желтка, 1 яйцо, 15 г сахара, щепотка лимонной цедры, и 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка рома, 1/4 л молока (или часть молока и часть сливок), 40 г жира или растительного масла для обжаривания.*

Это тесто нежнее, на меньшее количество муки, кроме яиц и желтков, приходится также ром для пикантности. Можно добавить в тесто растительное масло (около 1 ст. ложки): так оно лучше разливается по сковороде и меньше подгорает.

БЛИНЧИКИ С МАРМЕЛАДОМ

Для начинки: 120 г мармелада (из смородины, клубники, малины, абрикосов и т. п.), лимонный сок, 20 г сахара для посыпания.

Непосредственно перед подачей смазать блинчики мармеладом, сбрызнуть лимонным соком, свернуть или сложить пополам и потом вчетверо, посыпать сахаром.

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

Для начинки: 400-500 г яблок, 100-200 г сахара, корица, лимонная цедра, около 2 ложек брусничного компота (40-60 г орехов).

Очищенные яблоки тушить в собственном соку с сахаром и пряностями (весь сок выпарить). В кашу из яблок добавить бруснику и толченые орехи. Начиненные блинчики сложить вчетверо.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ И КЛУБНИКОЙ

Для начинки: 200 г мягкого творога, 1 желток, лимонная цедра, ванильный сахар, 1 белок для взбивания, 60 г сахара, 200 г клубники, 20 г сахара для посыпания.

Творог смешать с желтком и пряностями, разрыхлить взбитым белком и заправить по вкусу. Половину каждого блинчика смазать творожным муссом и выложить на него ягоды (лесные целиком, садовые нарезать), второй половиной блинчика накрыть начинку и посыпать сахаром. При подаче блинчики можно полить подслащенными сливками с ромом.

БЛИНЧИКИ С НЕЖНЫМ ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Для начинки: 150 г творога, 2 желтка, 20-40 г сахара, пряности. Для ванильного крема: 1/4 л молока, 40 г порошка ванильного пудинга, 40 г сахара, 80-100 г орехов.

Творог размешать с желтком, сахаром, пряностями и частями добавить холодный ванильный крем.

Приготовление крема. В части молока развести порошок пудинга, влить в кипящее молоко с сахаром и варить до образования однородной каши. Вмешать в крем тертые или рубленые орехи.

БРАТИСЛАВСКИЕ БЛИНЧИКИ

Для начинки: 100 г сахара, 1/2 л воды, 120 г орехов, 4 ст. ложки сливок, лимонная или апельсиновая цедра и сок (бисквитная крошка).

Сварить тягучий сахарный сироп, налить на обжаренные, очищенные и натертые орехи, перемешать, разбавить сливками, приправить цедрой или соком и оставить отстояться. При необходимости загустить бисквитной крошкой.

ПРАЖСКИЕ БЛИНЧИКИ

Для ванильного крема: 1/4 л сливок, 2 желтка, 40 г сахара, кусочек ванильной палочки, апельсиновая цедра, 2 апельсина.

Несколькими кусочками сахара счистить цедру с половины апельсина, сахар замочить в сливках, размешанных с желтками и кусочками ванили.

Крем взбить до загустения на водяной бане, ваниль удалить. Холодным кремом смазать блинчики, положить на него ломтики очищенного апельсина, блинчики свернуть, посыпать сахаром.

ЛИМОННЫЕ БЛИНЧИКИ

Испечь блинчики из сдобного теста со сливками, хорошенько приправить лимонной цедрой и ромом.

Для разогрева: 20 г сливочного масла, 60 г сахара, лимонный сок, около 1/8 л сливок, около 20 г сахара на посыпание.

На сковороде растопить масло, добавить сахар, приготовить светлую карамель, прокипятить с водой, добавить лимонный сок и сливки. В этой горячей смеси ароматизировать блинчики – прогреть на огне, перевернуть двумя вилками, чтобы блинчики пропитались. Сложить их вчетверо, посыпать сахаром.

БЛИНЧИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ

Для начинки: 250-300 г творога, 120 г сахара, 1 яйцо, лимонная цедра, ваниль, 40 г изюма, 40 г сливочного масла для смазывания формы и для обрызгивания, 1/8 л молока и 1 яйцо для заливки, 20 г сахара для посыпания.

Блинчики смазать хорошо приправленной творожной начинкой с изюмом, завернуть, выложить на смазанный противень, прогреть, залить молоком, размешанным с яйцом, запечь и посыпать сахаром.

БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ

Использовать тот рецепт по приготовлению блинчиков, в котором рекомендуется брать 75 г муки.

Для начинки: 2 желтка, 100 г сахара, 6 ст. ложек сливок, 120 г апельсинового джема, 20 г сахара для посыпания, 4 ст. ложки рома или коньяка.

Желтки растереть с сахаром и сливками и перемешать с джемом. Теплые блинчики

смазать начинкой, завернуть или сложить вчетверо, посыпать сахаром. Полить по желанию коньяком.

КУЛИЧ

Особняком среди изделий из дрожжевого теста стоит кулич, нечто среднее между тортом и кексом. Выпекают его один раз в год, на Пасху, и едят лишь на праздничной неделе. Впрочем, ничего вам не мешает делать кулич чаще. Но учтите, на этот рецепт придется потратиться, потому что для кулича потребуются высококлассные продукты. В любой кулинарной книге вы сейчас найдете множество рецептов кулича. Но мне не очень нравятся такие, в которых предлагается брать по двадцать яиц и килограмму масла. Тесто получается слишком жирным, поэтому я готовлю кулич так, как меня научила бабушка.

КУЛИЧ

Для теста: 400 г муки, 100 г сахара, 160 г масла сливочного, 4 яйца, 100 г молока, 80 г изюма, 2 г соли, 20 г дрожжей, ванилин. Для сиропа: 60 г сахара, 20 г вина, 45 г воды. Для помадки: 90 г сахара, 25 г воды, 30 г повидла, уксус.

Для опары треть муки смешать с теплой водой в соотношении 1:1. Дрожжи развести отдельно в небольшом количестве воды, ввести в опару и оставить для брожения при 30°С на 80-90 мин. Или, если пользуетесь сухими дрожжами, смешать их с мукой и сунуть в опару. Сливочное масло, сахар, соль, ванилин растереть до однородной массы. Помешивая, ввести яйца, добавить перебранный и промытый изюм. Все это положить в опару, перемешать, добавить остальную муку и тщательно вымешать. Замешенное тесто уложить в смазанные маслом цилиндрические формы так, чтобы оно занимало не более четверти формы, и дать расстояться в теплом месте. Как только тесто увеличится в объеме в 2-2, 5 раза, куличи выпекать при 180-200°С в течение 60-70 мин. Готовый кулич охладить, вынуть из формы, выдержать не менее 8 ч. После этого его можно пропитать сиропом, верх смазать повидлом и посыпать сахарной пудрой или заглазировать сахарной помадкой.

Приготовление сиропа для пропитки. Сахар растворить в воде, довести до кипения, снимая пену, охладить до 40°С и, помешивая, влить в него вино.

Приготовление помадки. К сахару добавить кипяток и довести до кипения, все время помешивая. После этого добавить 1-2 капли уксуса и продолжать варить до готовности. Готовность сиропа определить следующим образом: взять немного сиропа на ложку, охладить, и если после этого удастся скатать шарик, то сироп готов. Готовый сироп вылить на эмалированный поднос и тщательно вымешивать лопаточкой, пока он побелеет.

Можно воспользоваться готовой глазурью из банки или купить полуфабрикат в пакетике. Верх куличей можно обсыпать разноцветными украшениями. Моя бабушка использовала для этой цели пшено, окрашенное в свекольном соке. Но сейчас на полках магазинов полным-полно разнообразных «звездочек», «кружочков», «сердечек», предназначенных для посыпки готовых изделий из теста.

КУЛИЧ МАЙСКИЙ

Для опары: 260 г муки, 25 г дрожжей, 170 г воды.

Для теста: 300 г муки, 160 г сахара, 110 г масла сливочного или маргарина столового, 2-3 яйца, 2 г сала, 100 г изюма, 30 г цукатов, 4 г ванилина, 15 г маргарина или масла – для смазку формы, 1 яйцо – для смазки кулича, 10-15 г орехов – для отделки, 15 г сахарной пудры.

Опару и тесто готовить так же, как и для первого кулича, но по другой рецептуре. Время брожения опары 40-50 мин. Замешенному тесту дать подойти в течение 45-50 мин при 30-32°С. Выбродившее тесто разложить в формы и оставить для расстойки. Когда объем его увеличится

в 2-2, 5 раза, поверхность изделий смазать яйцом, посыпать орехами, сделать в нескольких местах проколы на глубину 2-3 см и выпекать при 190-200°С. Готовый кекс охладить, вынуть из форм, зачистить подгоревшие места и обсыпать верхнюю и боковые поверхности сахарной пудрой.

ПИЦЦА



Ближайшая родственница пирогов – пицца. В нашу страну она пришла в массовом порядке не так давно. Это блюдо принес нам ветер перестройки. Ни в одной кулинарной книге, выпущенной до 1985 года, вы не найдете рецепта пиццы. Я первый раз попробовала это блюдо во Франции, в самом начале 80-х. Просто купила в супермаркете замороженный полуфабрикат и сунула дома в духовку. В магазине мне понравилась картинка на коробке: красиво уложенные кусочки колбасы и помидоров, засыпанные сыром. На вкус яство оказалось восхитительным, и я с трудом оторвалась от него, решив оставить лакомство для Андрэ. Но пришедшая с работы подруга не выказала никакого восторга, когда я сунула ей под нос тарелочку с одиноким куском.

– Подумаешь, – пожала она плечами, – всего лишь готовая лепешка. Пицца вкусна только тогда, когда сделана дома, я тебе приготовлю.

Потом повертела в руках пустую упаковку из-под пиццы и ехидно спросила:

– Вы что, в своем СССР ничего слаще моркови не ели?

Я отмахнулась от Андрэ, попробуйте объяснить парижанке нашу ситуацию с продуктами, не поверит, и все тут, но рецепты пиццы записала.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ПЕСОЧНОЕ

Продукты: 500 г муки, 250 г маргарина, 125 г сметаны, 50 г (или по вкусу) сахара, 2 желтка сырых яиц, сок 1/2 лимона, цедра 1 среднего лимона, щепотка соли.

Перемешать муку с сахаром и тщательно изрубить с хорошо охлажденным маргарином. Добавить смешанные со сметаной желтки яиц и все остальные компоненты теста и вымешать его. Завернуть его в пергаментную бумагу, положить в холодильник и использовать по мере надобности. Использовать для приготовления пиццы с начинкой из грибов, сельди, сосисок и копченостей.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ДРОЖЖЕВОЕ

Продукты: 250 г муки, 125 г овсяных хлопьев, 80 г застывшего и нарезанного кусочками

сливочного масла, 1/2 стакана теплого молока, 15-20 г свежих дрожжей, по 1 ч. ложке сахара и соли.

Дрожжи развести в половине нормы молока, добавить сахар и немного муки. Дать постоять 10-15 минут, чтобы дрожжи начали бродить.

В муке сделать воронку, влить подготовленные дрожжи, добавить остальные продукты и вымешать тесто. Хорошо отбить кусок теста и сразу же разделать пиццу. Для начинки в пицце из такого теста можно использовать помидоры и различные острые продукты (сыр, оливки, окорок и т. д.).

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ДРОЖЖЕВОЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Продукты: 600 г *муки, 20 г свежих прессованных дрожжей, 1-2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 60 г острого томатного соуса, 300 г воды.*

Приготовить опару из дрожжей, сахара, 50 г муки и 100 г теплой воды. Поставить на 10-20 минут в теплое место. Отдельно соединить вместе томатный соус, растительное масло, 100 г теплой воды и взбить массу до густоты сметаны. Добавить забродившую опару, муку и вымешать тесто. Разделывать из готового теста пиццу и перед выпечкой обязательно дать хорошо подойти.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ПРЕСНОЕ

Продукты: 1 яйцо, 2 ч. ложки майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан кефира, 1 ч. ложка соды, гашенной 1 ст. ложкой уксуса, по 1/2 ч. ложке соли и сахара, 7-8 полных ст. ложек муки.

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить кефир, гашенную уксусом соду и еще раз перемешать. Подсыпая по ложке муку, вымешать густое тесто. Скатать его в шар и, прикрыв опрокинутой миской, дать созреть 10-15 минут. Тесто хорошо обмять и использовать для разделки пиццы, раскатав его в пласты и обязательно наколов в нескольких местах вилкой.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ТВОРОЖНОЕ

Продукты: 250 г муки, 100 г творога, 3 ст. ложки молока, 4 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 20 г дрожжей, щепотка соли.

Из всех продуктов приготовить дрожжевое тесто, скатать его в шар и дать постоять 10-15 минут. Использовать тесто для приготовления пиццы с различными острыми начинками.

Готовое тесто разделить на куски нужного размера и раскатать из них круглые заготовки, толщиной не менее 1 см. Заготовки уложить на смазанный маслом противень или в форму, разровнять так, чтобы по краю получился небольшой бортик. Поверхность пиццы смазать предложенными в рецептах продуктами, уложить слой начинки и выпекать в средне нагретой духовке около получаса. Можно приготовить понемногу разных начинок и уложить их на поверхность пиццы сегментами.

Предлагаемые ниже начинки укладываются на подготовленную к выпечке пиццу, поверхность которой может быть предварительно смазана растопленным маслом, маргарином или другими предложенными в рецептах продуктами.

НАЧИНКА С СЕЛЬДЮ

Поверхность пиццы смазать острым томатным соусом, посыпать мелко нарезанным

луком, тертым сыром, положить сверху небольшие полоски филе сельди. Все посыпать перцем, базиликом и другими специями по вкусу.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ

На тонкий слой томатного соуса, нанесенного на поверхность пиццы, положить нарезанную кубиками отварную или копченую рыбу, кружочки помидоров, кольца лука. Начинку хорошо взбрызнуть маслом. Готовую пиццу посыпать мелко нарезанным укропом.

НАЧИНКА ИЗ ШПРОТОВ ИЛИ САЙРЫ

На смазанную растопленным маслом поверхность пиццы уложить слой предварительно отваренных и нарезанных сосисок и ломтики обжаренных шампиньонов, сверху положить очень тонкие ломтики сыра или засыпать тертым сыром. Все залить густым соусом.

Для соуса: В разогретое растительное масло положить шпроты или кусочки консервированной сайры, слегка поджарить. Добавить нарезанные дольками помидоры, посыпать перцем и тимьяном, проварить до загустения. Готовый горячий соус протереть сквозь дуршлаг или сито.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ И ПОМИДОРОВ

Поверхность пиццы смазать растительным или топленым маслом. Уложить нарезанные кружочками предварительно очищенные свежие или консервированные помидоры, сверху – мелко нарезанные лук и копченую рыбу, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром.

НАЧИНКА СО ШПИКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Поверхность пиццы смазать растопленным сливочным маслом. Посыпать слоем мелко нарезанные сыр и лук, сверху уложить кружочки помидоров, тонкие полоски сладкого красного перца, нарезанный кубиками соленый или копченый шпик. Все засыпать рубленой зеленью петрушки, посолить, поперчить, взбрызнуть маслом.

ПЕЛЬМЕНИ



Есть блюдо, которое волшебным образом получается у русских мужчин и женщин. Приготовление его самый настоящий ритуал. Я имею в виду пельмени.

Хозяйки среднего возраста, мои одногодки, хорошо помнят, как в продаже можно было

найти только один вид этого нашего национального лакомства. У меня перед глазами стоит бело-красная пачка с кривой надписью «Сибирские». Стоила она копейки, вкус соответствовал цене. Внутри коробочки находилась, как правило, монолитная масса, которую следовало, подержав над паром, разделить на отдельные пельменчики. За слоем толстого вязкого теста скрывалась начинка, сделанная, по моему глубокому убеждению, из старых ботинок и веревок. Запах, который исходил из кастрюли, в которой варились пельмени, я не берусь описать словами, хуже воняли только две вещи: вскрытая банка консервов «Голубцы мясо-растительные» производства дружественной Болгарии и селедка, которую жарили на кухне общежития журфака не менее дружественно к нам настроенные вьетнамцы.

Но даже этих пачек с пельменями всем не хватало. В нашей семье с ними связано забавное воспоминание.

Году эдак в девяносто первом, зимой, я, пробегав весь день по ученикам, тихо брела домой. Тем, кто родился в восьмидесятых, трудно представить, но в магазинах ничего не было, вообще ничего! Просто пустые прилавки, на которых в лучшем случае лежала бумажка «отовариваем предприятия». Это из тех лет мрачноватые анекдоты типа: «Граждане, завтра по первому каналу Центральное телевидение будет показывать кусок сыра».

Короче говоря, мне в тот день ничего не досталось, и я ломала голову над проблемой: чем накормить семью. Дома поджидали четырехлетняя Маша и Аркаша, заканчивающий школу.

Войдя во двор, я увидела, что весь тротуар перед подъездом усеян бело-красными обрывками, а стая ворон, громко каркая, делит добычу. Сразу стало понятно: главные птицы Москвы приметили у кого-то на балконе выставленные на мороз пельмени и теперь пируют, обобрав несчастного хозяина.

Но не успела я открыть дверь, как Кеша с радостным лицом вылетел в коридор и заорал:

– Мать!!! Вот уж повезло!!! Купил пельмени!!! Дали десять пачек!!! Я пять раз в очередь становился, пока продавщица не просекла. Беги скорей есть, мы с Машкой уже налопались. Вода кипит.

– Куда же ты пельмени положил? – осторожно поинтересовалась я, стаскивая сапоги.

– Так на балкон, на мороз, – пояснил счастливый сын, – сейчас достану для тебя.

И он убежал, я молча повесила куртку в шкаф, великолепно зная, что сейчас произойдет. И действительно, через пару секунд наш дом огласили гневные крики. Честно говоря, я, конечно, предполагала, что мой сын, будучи десятиклассником, владеет ненормативной лексикой, просто я не представляла размеры его словарного запаса.

Пельмени мне в тот день все-таки достались. Гадкие вороны не сумели добраться до двух пачек, которые Машка сунула в ящик с картошкой. Моя дочь с детства отличалась редкой предусмотрительностью. Но до сих пор, видя на витрине ценник «Пельмени», я вспоминаю тот голодный девяносто первый год и страшно радуюсь, что это время безвозвратно ушло в прошлое. Сейчас пельмени лежат абсолютно свободно, сортов тридцать, не меньше. Они достаточно хорошо сделаны, но все равно уступают домашним. И потом, лепка пельменей – ритуал, в котором принимает участие вся семья, повод собраться вместе. Рецептов этого блюда существует великое множество, но есть, образно говоря, два столба, на котором держится здание: тесто и фарш.

Сначала о первой составляющей.

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Простое.*700 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли.*

Яйцо смешать с подсоленной водой, замесить тесто и оставить минут на десять-пятнадцать, прикрыв полотенцем.

Яичное.*400 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды.*

Одно яйцо смешать с водой, добавить еще один желток, соль. Сделать в муке углубление, влить туда смесь и положить взбитый белок. Осторожно вымешать тесто, обсыпать мукой, дать полежать десять минут.

Нежное.*700 г муки, 1 1/2 стакана воды, 2 яйца, 1 столовая ложка растопленного*

сливочного масла, соль.

Воду влить в муку. Предварительно в жидкость следует добавить соль и яйца. Потом прибавить масло и замесить мягкое тесто. Дать ему постоять полчаса, как следует вымесить, посыпая немного мукой.

Крутое.

Вариант 1.*400 г муки, 2 яйца, 3 столовые ложки теплой кипяченой воды, щепотка соли.*

Вариант 2. *1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 яичная скорлупка воды, муки столько, сколько возьмет тесто.*

Вариант 3.*2яйца, 1/2 стакана молока или самых нежирных сливок, щепотка соли, муки, как в предыдущем варианте.*

Сделать в муке углубление, отбить туда яйца и замесить крутое тесто, по ложке прибавляя в нее воду с растворенной солью. Дать тесту полежать минут десять.

Заварное.*2 стакана муки, 3 четверти стакана кипятка, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли.*

В масло влить кипяток, всыпать муку и очень быстро замесить тесто. Разделывать сразу.

ФАРШ

Сибирский.*2 луковицы, 300 г жирной свинины, 200г куриного филе, соль, перец.*

Русский.*600 г жирной говядины или 400 г постной и 200 г свинины, 2 луковицы, соль, перец.*

Украинский.*600 г – жирной свинины, 2 столовые ложки горячего бульона, 1 желток сырого яйца, 2 луковицы, соль и перец.*

Московский.*200 г постной говядины и 250 г жирной свинины, 4 столовые ложки наваристого бульона, 2 луковицы, долька чеснока, соль, перец.*

Из рыбы.*600-700 г малокостной, желательно пресноводной рыбы (судак, сом), 3 луковицы, 50 г белого хлеба, 1/2 стакана колодного молока или сливок, ложка растительного масла, перец, соль.*

Выберите рецепт теста и разделайте его. Традиционно настоящие пельмени вырезают кружочком и защипывают краешки, получается либо «гребешок», либо «попка». Если тесто нарезают большими четырехугольниками, а потом все уголки собирают наверху, в одну кучку, то выходят манты.

Если сначала раскатывают лист, кладут на него начинку, потом прикрывают другим пластом, делают квадраты и защипывают, то такое изделие будет носить имя равиоли или кундюмы. Есть еще колдуны, это очень маленькие русские традиционные пельмени.

Что бы вы ни собрались делать, надо иметь в виду, что тесто следует раскатывать тонко и плотно защипывать, иначе начинка станет сухой, из нее попросту вытечет сок. Бросают пельмени в крутой кипяток или мясной бульон, затем делают огонь маленьким и доваривают.

К столу подают с самым разнообразным сопровождением: сливочным маслом, горчицей, хреном, сметаной, кетчупом, чесночным соусом, нарубленной зеленью, майонезом... Кому что нравится.

Так как пельмени обычно лепятся в огромном количестве, то остаток сначала замораживают на доске или подносе, и уже замерзшие складывают в мешочек. Отварные пельмени можно обжарить или, залив сметаной, запечь в духовке.

Родные братья пельменей – вареники. Если вы собрались готовить это блюдо с начинкой из овощей, то для теста возьмите любой рецепт того, которое идет на пельмени. Коли желаете положить внутрь творог или фрукты, воспользуйтесь таким:

ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ

400 г пшеничной муки, 2 яйца, 150 г молока, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахарного песка, щепотка соли.

Яйца, растереть с размягченным маслом, сахаром и солью, добавить молоко, влить смесь в

муку и замесить тесто, которому дать постоять минут двадцать под салфеткой.

Начинка для вареников может быть самой разнообразной.

Картофельная.*Отварить картошку, размять, посолить, поперчить, добавить жареный лук. Кое-кто кладет сюда грибы, зелень укропа.*

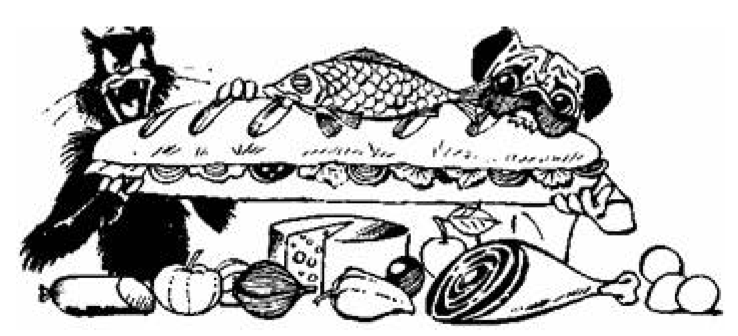
Творожная.*600 г творога, 3 ложки густой сметаны, сахар по вкусу.*

Творог как следует отжать и смешать с остальными ингредиентами.

Из вишен.*Взять 400 г свежих вишен, 100 г сахара.*

Удалить косточки, пересыпать вишни сахаром и поставить на пару часов в теплое место. Потом тщательно отцедить сок и обсушить.

БУТЕРБРОДЫ



Не знаю, как в вашей семье, а у нас постоянная проблема: чем завтракать. И, наверное, как все, мы часто едим просто бутерброды.

От всей души советую вам купить такие вещи, как тостер и ростер, тогда домашние получат перед школой и работой горячую еду. Как делать бутерброды, я не стану вам объяснять, небось великолепно знаете сами, просто дам пару рецептов. Для тех, кто любит острое и не боится запаха чеснока.

ПАШТЕТ ИЗ БРЫНЗЫ

Берем брынзу в коробочке. Разминаем белую массу вилкой, добавляем чеснок, пропущенный через пресс. Количество чеснока зависит от вашего вкуса, потом мелко-мелко рубим пучок укропа, кинзы и смешивает с брынзой. Паштет долго хранится и очень вкусен с черным хлебом.

ГРЕНКИ С СЫРОМ

4 кусочка черного хлеба, 2 ст. ложки томатной пасты, 4 кусочка сала, 4 больших красных помидора, 100 г тертого сыра.

1. Хлеб намазать томатной пастой. Положить сверху сало и нарезанный кружочками помидор, посыпать тертым сыром и запекать в ростере до растаивания сыра.

2. Получерствую булку нарезать, смазать маслом, посыпать тертым сыром. Перед подачей на стол поставить на 2 мин в разогретый ростер.

ГРЕНКИ С САРДЕЛЬКАМИ

Батон нарезать ломтиками, намазать тонким слоем сливочного масла, положить тонкие ломтики сарделек, посыпать тертым сыром (можно плавленым). Украсить зеленью, подать к столу.

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ

4 ломтя черного хлеба, 4 яйца, 5 ст. ложек сметаны или кефира, 3 ч. ложки кетчупа, 3-4 ст. л. тертого сыра, лук-порей.

Хлеб намазать маслом. Вареные яйца очистить и разрезать на 2 половинки. Кефир или сметану, кетчуп, тертый сыр перемешать. На подготовленный хлеб положить 2 половинки яйца, полить приготовленным соусом и посыпать нарезанным луком-пореем.

ГРЕНКИ С ЯБЛОКАМИ

3-5 *яблок, 50-70 г масла, 2-3 ст. ложки сахара, щепотка корицы.*

Тонкими ломтиками нарезать белый хлеб или батон и намазать с одной стороны маслом. В очищенные и натертые на терке яблоки добавить сахар, корицу, сырое яйцо, перемешать и положит! «фарш» на ту сторону, где нет масла. Положить бутерброды на разогретую сковороду маслом вниз, накрыть крышкой и запечь. Через 2-5 мин они готовы.

Итак, подведем итог. Для бутербродов нам можно взять:

1. Разные сорта хлеба: ржаной, белый, хрустящие хлебцы и т. д.

2. Различное масло и пасты для намазки бутербродов: сливочное масло, взбитое масло с тертым хреном, чесноком, мелко нарубленной зеленью (укроп, зеленый лук, петрушка и пр.), или тоже взбитое масло, но смешанное с рыбой или протертыми сквозь сито рыбными консервами, анчоусами, лососиной или икрой. Для разнообразия можно прибавить мелко нарубленные яйца, разные сорта масла, лимонный сок, соль, перец, мелко нарубленный лук или соленый огурец.

3. Различные продукты для покрытия бутербродов: мясо, мелко нарубленный лук и маринованная свекла, а в середине сырой желток;

кусочки копченого угря или копченой сельди, яичница-болтунья, слегка посыпанная зеленым луком;

ветчина, половина круглого яйца и ломтик соленого огурца;

жареная рыба, холодный густой соус на яичных желтках, который можно нанести точками на куски рыбы, тонкий ломтик лимона;

зеленый маринованный салат, 2 ст. ложки картофельного салата, сверху кружок сваренного вкрутую яйца, мелко нарезанный зеленый лук для посыпки;

2 ломтика декоративно уложенного печеночного паштета, ломтики соленого огурца;

лист зеленого маринованного салата, сверху куриная ножка, соус ремулад (холодный густой соус на яичных желтках) для нанесения точек на ножку;

сыр «Рокфор» (его следует предварительно размять), сверху сырой желток, кольца редиски для украшения;

лососина, украшенная яйцом и петрушкой;

куски маринованной сельди, положенные на ломтики помидоров и украшенные половиной сваренного вкрутую яйца;

сельдь в желе, украшенная тонкими ломтиками красного перца;

зелень петрушки, толстый ломтик яйца, сваренного вкрутую, сверху немного томатного пюре, украшенного кружками сарделек или колечками анчоусов;

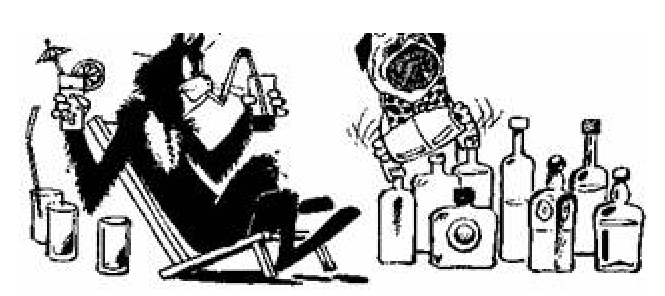
ломтики соленого огурца, ломтики малосольной селедки, дольки апельсинов, взбитые сливки для нанесения точек на ломтики сельди, зелень укропа для посыпки.

Кстати, и это последний рецепт к разделу бутербродов, очень вкусная «помазка» получается, если взять банку сардин, размять рыбки вилкой, выжать туда сок одного лимона и перемешать.

Не храните вместе черный и белый хлеб, испортите вкус и того и другого. Если батон зачерствел до неприличного состояния, можно сбрызнуть его водой и поместить в духовку минут на пять при температуре примерно 160°С. Хлебницу надо иногда протирать уксусом, самым обычным, не винным и не яблочным, тогда на батонах долго не станет появляться плесень. Кстати, если обнаружили на горбушке противные зеленые пятна, следует выбросить всю сайку целиком, а не отрезать испорченный кусок. Плесень поражает обычно продукт

полностью, просто она не сразу везде видна.

НАПИТКИ



Давным-давно один американец содержал таверну. По каким-то причинам он не разрешал своей дочери Бесси выйти замуж за молодого офицера. Но однажды у владельца таверны пропал лучший бойцовый петух. «Выдам дочь замуж за того, кто вернет мне петуха!» – объявил расстроенный хозяин.

Удивительно, но отвергнутый жених нашел-таки драгоценного петуха, а отец сдержал обещание.

Во время свадьбы Бесси случайно смешала разные напитки из обильных отцовских запасов.

Все нашли эту смесь восхитительной и назвали ее «коктейль», что в переводе означает – «петушиный хвост». «Вива коктейль!» – кричали гости. Такова одна из многочисленных легенд о происхождении коктейля.

Лучший прибор для приготовления коктейля – миксер. Ну, а если его нет, воспользуйтесь кувшином, жбаном, смешивая содержимое длинной ложкой.

Что еще нужно для коктейля? Ситечко, стакан и мензурка с делениями, пластмассовые вилочки для фруктов или ягод, ложка или щипцы для льда, черпачки разных размеров. И конечно, соломинки. В миксер прежде всего всыпьте лед (из расчета на одну порцию 3-4 кусочка), затем положите продукты.

Теперь через ситечко можно разливать в бокалы. Помните: газированные напитки и шампанское в смеситель не наливают, ибо они дадут бурное выделение газа.



ЯИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ШАМПАНСКИМ

На 2 порции требуется 80 г молока, 1 яйцо, 10 г сахарного сиропа, 30-40 г рома, шампанское.

В миксер или кувшин положите лед, добавьте все остальное, кроме шампанского, и смешайте до появления пены. Через ситечко разлейте в бокалы – но не доверху. Долейте шампанским и посыпьте мускатным орехом. Подавать с соломинкой, в бокалах на короткой ножке. Не забудьте ложечку.

ЯИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «МОККО» ГОРЯЧИЙ

На порцию – 60 г молока, 1 желток, 10 г сахарного сиропа, 40 г крепкого черного кофе, 20 г коньяка и немного мелкого молотого кофе.

В кувшин влейте желток и сахарный сироп, хорошо размешайте. После этого добавьте горячий кофе, молоко и все процедите через ситечко в бокалы или стаканы. Затем в бокалы долейте коньяк и снова слегка размешайте. Сверху посыпьте молотым кофе.

БОУЛЫ

Слово это английское, переводится – «чаша, кубок». В основе всех боулов лежит вино. К нему добавляют ягоды, фрукты – свежие, консервированные и замороженные, а также травы и цветы. Важно, чтобы при смешивании эти продукты не размялись и остались целыми. Напитки приготавливают в сосудах с крышкой. В них боулы и подают на стол. Можно использовать глиняные кувшины, жбаны. Следует хорошо охладить эти напитки, поставив кувшин в ведро со льдом или в каждый фужер положить несколько кусочков льда.

Шампанское и газированные добавки вносить перед самой подачей на стол. Детям вино можно заменить соком.

ЛИМОННЫЙ БОУЛ

Состав на 3-4 порции: 2 лимона, 100 г сахарного песка, 500 г белого или красного вина, 100 г сахарного сиропа, 200 г шампанского.

Тонко очищенную кожуру лимонов положите в чашу, добавьте сахарный песок, сок выжатых лимонов и 200 г вина. Два часа охлаждайте. Процедите смесь, долейте остальное вино, по вкусу добавьте сироп и снова охладите. Перед подачей долейте хорошо охлажденное шампанское.

БОУЛ ИЗ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД

Состав на 10 порций: 1 кг ягод, 200 г сахарного песка, 30 г коньяка, 2 литра белого вина, 200 г сахарного или лимонного сиропа, газированная вода.

Положенные в чашу или миску ягоды пересыпьте песком, побрызгайте коньяком и налейте вина так, чтобы едва покрыть ягоды. Слегка размешайте и поставьте на час на лед. Чтобы аромат ягод и вина не утратился, прикройте крышкой. Затем долейте оставшееся вино, хорошо охладив его, добавьте по вкусу сироп и снова – на лед. Перед подачей добавьте газированную воду.

КРАСТЫ

Красты (от английского слова «краст» – «корочка, наледь») – оригинальные напитки.

Для них нужны большие коктейлевые фужеры или бокалы для шампанского. «Секрет» крастов заключается в их приготовлении.

Сначала наружный край фужера смажьте по кругу шириной 1 см кусочком лимона, затем

погрузите в сахарный песок или пудру. Лишний сахар стряхните.

Сосуд приобретет вид, какой имеет замороженное окно со снежинками. Затем наливайте смесь.

ЛИКЕР-КРАСТ

Состав на 1 порцию: 2 столовые ложки льда, 30 г сахарного сиропа, 50 г коньяка, чайная ложка ликера, консервированная черешня и спираль из кожицы лимона.

В миксер положите лед, налейте коньяк, ликер и хорошо смешайте. Через ситечко разлейте в фужеры, подготовленные по указанному способу.

Положите в каждый фужер черешни и навесьте на край спираль или кружок лимона. К фужеру полагаются соломинка или ложечка.

ФИКС

Так называются прохладительные напитки, которые можно приготовить прямо на столе в фужерах и бокалах.

ВЕРМУТОВЫЙ ФИКС

Состав на 1 порцию: 10 г сахарного сиропа, 10 г апельсинового сока, 20 г вишневого вина, 40 г вермута, кружок апельсина (лимона), лед.

Все слейте в фужер, положите лед и ложечкой слегка размешивайте. Украсьте колечком лимона.

КОКТЕЙЛЬ-МАНХЭТТЕН

Положить в стакан для спиртных смесей 3-4 кусочка чистого льда. Вспрыснуть 2 раза горькой настойки ангостура. Прибавить половину коктейльного стаканчика вермута и столько же хорошего виски. Перемешать хорошо особенной ложечкой, употребляемой для смешивания спиртных напитков.

Положить в коктейльный стакан 1 черешню, консервированную в роме, и процедить туда же спиртную смесь, т. е. полученный коктейль, добавив сок четверти лимона.

ВОЛШЕБНЫЙ ЛЮБОВНЫЙ НАПИТОК

Перемешать в стакане четверть стакана ликера «Мараскине», 1 свежий холодный желток яйца, четверть стакана зеленого или красного ванильного ликера и полстакана хорошего коньяка. Очень тщательно и осторожно перемешать, чтобы эти разные ликеры не свернулись.

КОКТЕЙЛЬ «ВОСТОЧНАЯ ИНДИЯ»

Положить в стакан 3-4 кусочка кристаллизованного льда. Брызнуть 3 раза горькой настойки ангостура. Прибавить 1 ложку «Кюрасао», пол-ложки ананасового сиропа, три четверти коктейльного стаканчика коньяка. Хорошо перемешать и процедить в коктейльный стакан, в который заранее положить 1 вишню, консервированную в коньяке, и выжать в коктейль сок четверти лимона.

ВИСКИ-КОКТЕЙЛЬ

3-4 кусочка кристаллизованного льда, пол-ложечки сахарного сиропа, влить горькой

настойки ангостура и три четверти коктейльного стаканчика хорошего виски.

КОКТЕЙЛЬ ВАНИЛЬНЫЙ

Заполнить стакан до половины мелко наколотым кристаллизированным льдом. Прибавить 1 рюмочку ванильного ликера и 1 рюмочку коньяка и дополнить стакан сливками. Болтать несколько минут, потом процедить в высокие бокалы.

КОКТЕЙЛЬ СО СЛИВКАМИ И МЕДОМ

Заполнить четверть стакана мелко наколотым кристаллизованным льдом. Полить 2 ложками меда, 2 рюмочками коньяка и 4 ложками сливок. Основательно взболтать.

КРЮШОН С КЛУБНИКОЙ (МАЙСКОЕ ВИНО)

Положить в посуду для крюшона 1 кг ананасной клубники или лесной земляники. Насыпать 250-300 г сахарной пудры. Оставить стоять полчаса. Полить 2 стаканчиками хорошего коньяка и 2 стаканчиками «Кюрасао», «Мараскине» или же другого хорошего ликера. Прибавить 500 г хорошего красного вина и 1 литр белого вина. Добавить чуть-чуть «Бальдмейстер», закрыть крышкой и поставить на полчаса на лед. После этого налить одну бутылку шампанского, опять закрыть и оставить еще 10 минут на льду. Перед подачей на стол процедить в стаканчики и положить в каждый из них фрукты. Можно заправить, если имеется, соком 1-2 апельсинов.

КРЮШОН С ПЕРСИКАМИ

Очистить от кожицы и косточек 1 кг хороших персиков. Нарезать и положить в сосуд для крюшона, имеющий крышку. Посыпать сахарной пудрой (приблизительно 250-300 г), полить одним литром хорошего белого вина и полулитром хорошего красного вина. Прибавить еще 2 рюмки хорошего коньяка, 2 рюмки «Трипл-Сек», «Куантро» или же «Мараскине». Затем быстро закрыть посуду крышкой, поставить на мелко наколотый лед и оставить там в течение полутора-двух часов. За это время вкус и аромат фруктов и различных напитков перемешаются. По окончании еще добавить бутылку шампанского. Процедить через чайное ситечко в бокалы специальной разливательной ложкой для крюшона. Перед подачей на стол положить в каждый бокал 1-2 ломтика персиков, бывших в крюшоне. Надо обратить внимание на то, что употребляется сахар и различная водка в умеренном количестве, потому что нельзя забывать, что приготовляется крюшон, а не пунш, для которого употребляется больше сахару.

КРЮШОН ИЗ АНАНАСА

Очистить хороший зрелый ананас от кожуры и нарезать кружками. Положить в посуду для крюшона и посыпать 250 г сахарной пудры. Оставить стоять 25 минут, потом прибавить лимонную или апельсинную цедру, 2 литра хорошего белого вина, 2-3 рюмки коньяка и 2-3 рюмочки «Кюрасао». Держать 1-2 часа под крышкой на льду. За 10 минут до подачи на стол полить бутылкой шампанского.

Таким же способом приготовляется крюшон из консервированного ананаса, но в этом случае, разумеется, следует добавить меньше сахару, так как консервированные фрукты слаще.

Во многих рецептах коктейлей встречается загадочное слово «дэш». На самом деле в нем нет ничего особенного. Как правило, бутылки, сделанные за границей, имеют в горлышке дозатор. «Дэш» – это одна порция спиртного, которая выливается из дозатора в ваш стакан. У русского человека есть более емкое определение этого явления – «бульк». Но во всем мире принято говорить «дэш».

ФЛИП ЧЕРЕШНЕВЫЙ

Заполнить стакан до половины мелко наколотым льдом, вбить 1 свежее яйцо, потом прибавить пол-ложки сахара и 1 винный стаканчик «шерри-бренди». Хорошо взболтать и посыпать сверху толченый мускатный орех.

КОКТЕЙЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

Взбить в специальном для спиртной смеси стакане 3-4 кусочка льда, 1 рюмочку желтого шартреза, полрюмки шоколадного ликера, 1 коктейльный стаканчик портвейна и ложечку тертого шоколада. Потом процедить полученный напиток в высокий стакан.

КОКТЕЙЛЬ КОФЕЙНЫЙ

Заполнить 1/3 бокала толченым льдом, потом прибавить 1 ложечку сахарной пудры, 1 желток, 1 винный стаканчик сладкого вина, 1 рюмку коньяка и столько же кофейного ликера.

Все это взболтать, процедить в стакан и посыпать сверху небольшим количеством толченой корицы.

КОКТЕЙЛЬ С ШАМПАНСКИМ

Состав: 1 столовая ложка льда, 1 ложечка сахара, 1 ложечка ликера «Кюрасао», 2-3 «дэш» «Ангостура-горького», 2 кружка апельсина, 1 кусочек ананаса, 1 кусочек лимонной цедры, 2-3 клубники (если сезон), три четверти стакана шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «ШИП»

Заполнить стакан до половины мелко растолченным кристаллизированным льдом. Прибавить 1 свежее яйцо, 1 столовую ложку ванильного сахара и 1 рюмочку коньяка. Хорошо взболтать в особенном стакане для коктейля, потом перелить в высокий бокал для «флипа» и развести охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КОНЬЯКА (БРЕНДИ-КОКТЕЙЛЬ)

3-4 кусочка льда, пол-ложки сахарного сиропа, три четверти коктейльного стакана хорошего коньяка, 1 коктейльный стакан черешневой водки, сок четверти лимона. Все это перемешать и влить 2 «дэш» горькой апельсиновой настойки и 1 «дэш» горькой настойки ангостура.

ШИПУЧИЙ ЛИМОННЫЙ ЧАЙ

Летом особенно приятно освежиться холодным чаем с лимоном. Но можно к нему прибавить также и ром. Особенно же вкусно, если чай крепко заварен и заправлен лимоном, ромом и сахаром. Когда чай остынет, прибавить к нему минеральную воду (приблизительно одну треть), в которой достаточно большое количество углекислоты. Влить в большую бутылку, которую можно хорошо закупорить. Поставить так на лед. Получается приятный напиток. С некоторым преувеличением можно даже сказать, что он так же приятен, как крюшон, приготовленный из шампанского.

ЯИЧНЫЙ ПУНШ

Варить в одном литре крепкого чая 1 палочку ванили или пакетик ванилина и 1 лимон,

нарезанный кусочками (вместе с цедрой); процедить, покрыть крышкой и оставить стоять 35-40 минут.

Растереть 8 желтков с 200 г сахара, смешать с чаем, поставить на огонь и сварить крем, непрерывно мешая. Снять с огня и мешать еще несколько минут. Затем прибавить ром или какой-нибудь хороший ликер (считая на один бокал пунша 1-2 рюмки рома или ликера), налить в бокалы и горячим подать на стол.

ХОЛОДНЫЙ ПУНШ

Полить соком 4 лимонов и полулитром рома 500 г грубо растолченного сахара. Когда сахар растворится, влить 2 литра крепкого горячего чая. Все хорошо перемешать и поставить на лед. Подавать на стол в холодном виде.

МОРОЖЕНОЕ С КОНЬЯКОМ И ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ

Положить в высокий бокал полную ложку малинового мороженого, немного меньше лимонного и ванильного. Полить мороженое ложкой коньяка, потом плоской ложкой положить взбитые в пену сливки в таком количестве, чтобы бокал был заполнен до

половины.

Все слегка смешать и сбрызнуть немного газированной водой, чтобы только сверху образовалась пена, как в свеженалитом пиве.

Таким же способом можно приготовить смесь из любых сортов мороженого, например: кофейное и шоколадное мороженое с ванильным ликером, взбитыми сливками и газированной водой, или же фруктовое (апельсинное) и ванильное мороженое, ром, сливки и газированная вода и т. д.

АНГЛИЙСКИЙ ПУНШ

Смешать хорошо 500 г коньяка, 250 грома, 250 г ликера «Кюрасао», 1 литр крепкого горячего чая, 1 винный стаканчик водки, натертую цедру с пол-апельсина, 1 лимон и 1 апельсин, нарезанные кружками, и взбитые в крепкую пену белки 3 яиц.

Вскипятить и подать на стол в посуде для крюшона.

ПУНШ ИЗ ШАМПАНСКОГО

Развести 1 1/2 килограмма сахара в 2 стаканах воды, поставить на огонь, когда закипит, влить 1/2 литра коньяка, 1 бутылку шампанского и сок 5 лимонов.

Прокипятить все вместе, процедить сквозь салфетку и подать на стол.

ПУНШ ПО-АНГЛИЙСКИ СО ЖЖЕНЫМ САХАРОМ

Растереть цедру 3 лимонов с 500 г пиленого сахара, положить в кастрюлю и жечь на огне; влить 500-750 г хорошего рома и 1 литр хорошего красного вина.

Мешать, не снимая с огня, пока сахар не растворится и пунш начнет почти кипеть. *Прибавить 1 литр горячей воды и сок 3 лимонов.*

Подавать на стол можно и в горячем, и в холодном виде.

ПУНШ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Нарезать мелкими кусочками цедру 2 апельсинов, положить в кастрюлю, залить коньяком

или ромом в таком количестве, чтобы совершенно покрыть цедру, покрыть крышкой и оставить стоять.

Сварить сироп из 750 г сахара и четверти литра воды, выжать в него сок из 5 апельсинов и 8 лимонов.

Прибавить пол-литра хорошего рома и коньяк или ром, которым залили апельсинную цедру, смешать, процедить, прибавить еще полтора литра свежезаваренного крепкого чая, налить в стаканы и подать на стол.

«ЩЕРБЕТ» ИЗ БАНАНА

Очистить от кожуры 3-4 зрелых банана, нарезать кусочками и залить одним литром горячего сиропа (на 1 литр воды 500 г сахара). В сироп выдавить сок одного апельсина и 2 лимонов. Пропустить через сито и поставить на лед. Перед подачей на стол прибавить 2 рюмки коньяка, затем разлить в стаканы.

Коктейли бывают не только алкогольными. Очень вкусные напитки получаются, если в стаканы добавлены сливки. Сначала все-таки придется еще раз вспомнить про ликер.

НАПИТОК СЛИВОЧНЫЙ С ЛИКЕРОМ

1/2 стакана сливок, 3 столовые ложки шоколадного ликера.

В холодные пастеризованные сливки добавить шоколадный ликер, размешать, разлить в стаканы и подать на стол как десерт.

НАПИТОК ИЗ СЛИВОК С КЛУБНИКОЙ, МАЛИНОЙ ИЛИ ЗЕМЛЯНИКОЙ

3 стакана клубники, малины или земляники, 2 стакана сливок 10%-ной жирности, сахар по вкусу.

Клубнику, малину или землянику отделить от стебельков и плодоножки, промыть, протереть через частое сито, смешать со сливками и добавить по вкусу сахар.

Напиток охладить, разлить в стаканчики и подать на стол с печеньем.

НАПИТОК СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ С МОРОЖЕНЫМ

2 *столовые ложки сливок, 50 г сливочного мороженого, 2 столовые ложки шоколадного сиропа, 1/4 стакана газированной воды и чайная ложка взбитых сливок.*

В стакан или бокал положить сливочное ванильное мороженое, налить шоколадный сироп, пастеризованные сливки, газированную воду и размешать. Сверху можно положить взбитые сливки.

НАПИТОК СЛИВОЧНЫЙ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

2 *желтка, 1/2 стакана сахарного песка, 3/4 стакана апельсинового сока, 2 стакана сливок.*

Яичные желтки растереть с сахарным песком, добавить апельсиновый сок, размешать, добавить холодные пастеризованные сливки и разлить в бокалы.

НАПИТОК СЛИВОЧНЫЙ АПЕЛЬСИННО-ЛИМОННЫЙ С МОРОЖЕНЫМ

Состав: 1 столовая ложка апельсинового сиропа, 2 столовые ложки сливок, 1/4 стакана

газированной воды, 50 г сливочного мороженого и 1 ломтик лимона.

В бокал или стакан налить апельсиновый и лимонный сироп, пастеризованные сливки, газированную воду, положить сливочное мороженое и лимон. Все перемешать и подать на стол.

Коктейли хороши тем, что их можно приготовить практически из любых соков. Они очень выручают, если в доме есть дети, которые не желают употреблять молочные продукты. Аркадий лет этак в пять почти довел меня до клиники неврозов своим полным нежеланием прикасаться к съестному.

Сцены, которые разыгрывались у нас дома, достойны пера Шекспира. Ребенок рыдал, я орала, умоляла, хваталась за ремень и предлагала моральное и материальное поощрение, но гадкий сын продолжал отворачиваться от тарелок. Непонятно, почему он не умер от голода. Разгадка пришла неожиданно, выяснилось, что моя соседка по коммунальной квартире угощает свою дочь и моего Кешу «мороженым».

Мороженым Света называла холодные молочные коктейли, которые готовила с помощью миксера. Я быстро освоила нехитрую науку, и с тех пор эти напитки прочно поселились в нашем меню. Попробуйте, очень вкусно.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ЙОГУРТА С МОРКОВНЫМ СОКОМ

2 *стакана йогурта, 200 мл молока, 200 мл морковного сока.*

Йогурт, охлажденное молоко и морковный сок смешать с помощью миксера за 30 с.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л сливок, 250 г черешни или вишни, сахар по вкусу.

Черешню или вишню без косточек, часть сливок, сахар смешать с помощью миксера, к концу смешивания добавить оставшиеся сливки.

МОРКОВНЫЙ КОКТЕЙЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

1/4 л сливок, 1 сливочный крем, 200 г очищенной каротели, 2 желтка, 200 г замороженного абрикосового пюре, 30 г сахара, лимонный сок.

Каротель очистить, нарезать кусочками и смешать с помощью миксера с небольшим количеством сливок, затем добавить сливочный крем, желтки, размороженное абрикосовое пюре, добавить сахар, лимонный сок, оставшиеся сливки и снова смешать.

АБРИКОСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л молока, 250 г свежих абрикосов, 50 г сахара, 4 ст. ложки измельченного льда.

На лед положить нарезанные кусочками абрикосы, засыпать сахаром, добавить молоко и смешать все с помощью миксера за 2 мин.

ЯБЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С АНАНАСОМ

3/4 л молока, 2 больших кислых яблока, 50-70 г сахара, 2 ломтика ананаса из компота, 4 ст. ложки измельченного льда.

Приготовить по предыдущему рецепту. Ломтики ананаса добавить в уже готовый коктейль.

БАНАНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л молока, 2 больших банана, 4 ст. ложки измельченного льда.

Приготовить по рецепту «Абрикосовый коктейль».

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л молока, 1 большой банан, 2 груши, 50 мл фруктового сиропа, 4 ст. ложки измельченного льда.

Все рецепты следующих коктейлей предполагают взбивание продуктов миксером в течение примерно сорока секунд – минуты. Приготовить по рецепту «Абрикосовый коктейль».

АНАНАСНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л молока, 200 мл ананасного сока, 50 г сахара, 50 г ананасного компота, 4 ст. ложки измельченного льда.

Приготовить по рецепту «Абрикосовый коктейль»

ЛИМОННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л молока, 100 мл лимонного сока, 100 мл апельсинового сиропа, 4 ст. ложки измельченного льда.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л молока, 100 мл апельсинового сока, 100 мл лимонного сиропа, 4 ст. ложки измельченного льда.

КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ЛИМОННЫМ СИРОПОМ

3/4 л молока, 200 г замороженного клубничного пюре, 30 мл лимонного сиропа, 4 ст. ложки измельченного льда.

ШОКОЛАДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л молока, 150 мл глазури из какао, 20 г тертого шоколада, 4 ст. ложки измельченного льда.

Молоко с глазурью и льдом смешать с помощью миксера. Отдельные порции коктейля посыпать сверху тертым шоколадом.

СИЦИЛИЙСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого, 30 мл апельсинового сиропа, 30 мл лимонного сиропа.

МАЛИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 200 г замороженного малинового пюре, 50 мл клубничного сиропа, 4 ст.

ложки (с верхом) ванильного или клубничного мороженого.

Малиновое пюре разморозить и с помощью миксера смешать с остальными компонентами.

ДАТСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 4 ст. ложки (с верхом) мороженого из какао, 20 г порошка какао, 2 груши из компота.

КОКТЕЙЛЬ ФЛОРИДА

1/2 л молока, 2 банана, 50 мл яичного ликера, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого.

Все, кроме яичного ликера, смешать с помощью миксера (бананы нарезать) за 1 мин. В конце смешивания добавить яичный ликер.

ВИШНЕВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 150 г малинового джема, 4 ст. ложки (с верхом) клубничного или малинового мороженого, 50 мл вишневого ликера.

Приготовить по предыдущему рецепту.

МОРКОВНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого, 100 мл морковного сока.

МОККО-КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 300 мл крепкого черного кофе (процеженного), 4 ст. ложки (с верхом) ванильного или кофейного мороженого.

ВАНИЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МЕДОМ

1/2 л молока, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого, 50 г меда, 50 мл лимонного сиропа.

ЧАЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 300 мл холодного крепкого чая, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ СВЕЖЕЙ КЛУБНИКИ

1/2 л молока, 4 ст. ложки (с верхом) клубничного или ванильного мороженого, 150 г свежей садовой или лесной клубники, 5 ст. ложек клубничного сиропа.

ТОМАТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 л молока, 200 мл воды, 4 небольших помидора, лимонный сок по вкусу.

Вымытые и нарезанные помидоры залить молоком и водой, по вкусу добавить лимонный сок и смешать.

ЯБЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

400 *мл молока, 400 мл яблочного сока, 2 небольших кислых яблока, 2 ложки лимонного сока, 50 г сахара, 10 г корицы.*

Очищенные, нарезанные кусочками яблоки смешать с помощью миксера, затем добавить сок, молоко, сахар и корицу, лимонный сок и смешать за 1 мин.

ОВОЩНОЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л пахты, 100 г мелко нарезанного зеленого лука, соль. Все смешать.

СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/5 л молока, 100 г мелко нарезанного сельдерея, 1 большое кислое яблоко, соль или сахар по вкусу.

Сельдерей очистить, нарезать кусочками. Яблоко очистить и нарезать кружочками. Все смешать.

КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

1/5 л молока, 150 г замороженного клубничного пюре, 1 сливочный крем, 20 г сахара.

Клубничное пюре слегка разморозить, соединить его с молоком, добавить сахар и сливочный крем и смешать все с помощью миксера.

Есть еще одна разновидность безалкогольных коктейлей, их принято называть «егг-ноггс» или по-нашему: яйца с молоком. Добавить яйца можно как к горячим, так и к холодным напиткам.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГОРЯЧИЙ КОКТЕЙЛЬ

3/4 л горячего молока, 40 мл апельсинового сиропа, 4 желтка.

Смешать все с помощью миксера за 40 сек.

ЯИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРКОВНЫМ СОКОМ

3/4 л молока, 4 желтка, 200 мл морковного сока.

Смешать все с помощью миксера.

ГОРЯЧИЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ЯЙЦАМИ

600 мл горячего молока, 2 яйца, 10 г томатного сока (кетчупа), соль.

Смешать все с помощью миксера за 40 сек.

ЯИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С КАКАО

1/2 л молока, 2 яйца, 40 г порошка какао или тертого шоколада, 50 г меда.

Смешать все с помощью миксера за 1 мин. Коктейль может быть горячим и холодным.

ФРУКТОВЫЙ ЯИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1/2 лмолока, 4 желтка, 4 персика, 50 мл апельсинового сиропа, 4 ложки измельченного льда.

Смешать все с помощью миксера за 1 мин.

МАЛИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ЯЙЦАМИ

1/2 л молока, 4 желтка, 200 г свежей малины, 4 ст. ложки (с верхом) ванильного мороженого.

Смешать все с помощью миксера за 40 сек.

КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ЯЙЦАМИ

1/2 л молока, 4 ст. ложки (с верхом) клубничного мороженого, 4 желтка, 100 мл клубничного или лимонного сиропа.

Смешать все с помощью миксера за 40 сек.
Вкусные напитки можно получить и без использования миксера. Составные части просто легко взбиваются веничком или просто вилкой.

Фруктовое молоко. 1 л молока, 200 мл фруктового или яблочного сиропа.

Лимонное молоко. I л молока, 200 мл лимонного сиропа.

Апельсиновое молоко. 1 л молока, 100 мл лимонного сиропа, 200 мл апельсинового сиропа.

Персиковое молоко. 3/4 молока, 20 мл лимонного сиропа или сока, 200 мл персикового сиропа, 50 г сахара.

Молоко с каротелью (сорт морковки). 1 /5 л молока, 1/4 л воды, 2 яйца, 200 г тертой каротели, 30 г сахара, 50 мл лимонного сока.

КЛУБНИЧНЫЙ КРИСТАЛЛ

1 л сливок, 300 г замороженной клубники, 60 г сахара.

Сливки хорошо охладить, в стаканы положить замороженные ягоды (перед употреблением слегка разморозить), посыпать сахаром и залить сливками.

ТОМАТНЫЙ НАПИТОК

3/4 *л молока, 200 мл минеральной воды, 1 апельсин, 1 небольшой помидор, сахар.*

Из очищенного апельсина вынуть косточки, нарезать его и помидор, добавить к молоку, смешать с минеральной водой и по вкусу добавить сахар. Хорошо перемешать вручную.

КЛУБНИЧНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЙОГУРТА

3 стакана йогурта, 1/8 л молока, 200 г клубничного сока или джема.

Молоко с йогуртом хорошо взбить, добавить клубничный сок или джем, снова взбить и разлить по стаканам.

АПЕЛЬСИНОВОЕ МОЛОКО ИЗ ЙОГУРТА

2 *стакана йогурта, 300 мл молока, сок из 2 апельсинов, сахар или мед.*

Йогурт смешать с молоком, добавить апельсиновый сок и по вкусу – сахар или мед. Напиток в стаканах украсить ломтиками апельсина.

АБРИКОСОВОЕ МОЛОКО ИЗ ЙОГУРТА

2 *стакана йогурта, 300 мл молока, 150-200 г абрикосового джема, 50 мл лимонного сиропа.*

Йогурт хорошо перемешать с молоком, джемом и лимонным сиропом и разлить по стаканам.

КВАСЫ И МОРСЫ

Но как бы ни вкусны были молочные коктейли, они не являются традиционно российскими блюдами. Возьмите книгу кого-нибудь из иностранных писателей прошлых веков, допустим, Чарлза Диккенса, пролистайте и обязательно наткнетесь на сцену, где героям подают смесь из молока и фруктов. Но в произведениях русских литераторов упоминаний о таких напитках нет. Русские люди пили квас, морс, сбитень, мед, компот.

Разновидностей кваса существует множество. Он готовится на ржаных сухарях или пшеничных отрубях. Морсы делают на основе ягодного сока, смешанного с водой. С середины XIX века в России был широко распространен сбитень – смесь из воды, меда или патоки с добавлением пряностей. Сбитень пили только горячим, он отлично согревал человека холодными зимними вечерами. Сейчас сбитень незаслуженно забыт, да и квас с морсом постепенно вытесняются газированными, сладкими напитками. Кстати, совет для тех женщин, которые пытаются похудеть. Не надо думать, что выпитый стаканчик кока-колы, спрайта или фанты не нанесет удара по вашей фигуре. Возьмите бутылку и внимательно изучите этикетку. Боюсь, вас ждет неприятное открытие. По калорийности «шипучки» соотносимы с пирожными. И не верьте рекламным заявлениям о том, что в «легкой» коле ноль калорий. Это неправда, все, что вы едите или пьете, имеет свою калорийность. Не зря балерины говорят: «Один миг на зубах, всю жизнь на бедрах». Лично мне кажется, что наш квас и морс намного полезней газировок, во всяком случае, выпив стаканчик натурального напитка, утолите жажду надолго.

Сейчас квас и морс можно купить готовыми, но домашние намного вкусней. Ниже я даю рецепты разнообразных квасов, морсов и компотов.

КВАС ХЛЕБНЫЙ

1 кг сухарей ржаных, 6 л воды, 50 г дрожжей, 200 г сахара, 50 г изюма.

Ржаные сухари положить в посуду, залить кипящей водой и настоять 3-4 ч. Настой процедить, положить в него дрожжи, сахар. Оставить для брожения на 5-6 ч. Когда квас начнет

пениться, повторно процедить его, разлить в бутыли, предварительно положив в каждую несколько изюминок, и закупорить. Вынести квас на 2-3 дня в холодное место.

КВАС СУХАРНЫЙ С ИЗЮМИНКОЙ

500 г сухарей ржаных, 5 л воды, 300 г сахара, 30 г дрожжей, 15 г мяты, 75 г изюма.

Ржаные сухари пропустить через мясорубку или растолочь, положить в стеклянную или эмалированную посуду, залить горячей кипяченой водой, перемешать и поставить в теплое место на 1-2 ч (время от времени перемешивать). Слить полученное сусло в чистую посуду так, чтобы не попала гуща. Добавить в сусло сахар и разведенные дрожжи. Через 10-12 ч выдержки получится молодой квас.

Его следует процедить через марлю и разлить в бутылки. В каждую бутылку положить несколько изюминок и немного мяты. Бутылки плотно закупорить, выдержать 2-3 ч при комнатной температуре, а затем поставить в холодное место. Подавать квас охлажденным.

КВАС ДОМАШНИЙ

600 г сухарей ржаных, 5 л воды, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 10-12 веточек свежей мяты, 2-5 листьев черной смородины, 50 г изюма.

Ржаные сухари залить кипятком и дать настояться в течение 3-4 ч.

Полученное сусло процедить через несколько слоев марли, добавить сахар, дрожжи, мяту, листья черной смородины и оставить в теплом месте для брожения на 10-12 ч. Затем еще раз процедить, разлить в бутылки, положить в каждую 3-5 изюминок и плотно укупорить пробками. Выдержать в холодном месте 3 суток. Подавать охлажденным.

КВАС МАЛИНОВЫЙ

1,5 кг малины (свежие ягоды), 4 л воды, 250 г сахара, 25 г дрожжей, 50 г изюма, 5 г лимонной кислоты.

В кипящую воду всыпать сахар, влить малиновый сок, немного охладить и добавить растертые с сахаром дрожжи, лимонную кислоту. Поставить в теплое место и дать смеси побродить 1-2 дня (на поверхности появится пена.) Перелить квас в бутылки, добавить изюм, закрыть плотно пробками и поставить в холодное место. Квас готов. Подавать охлажденным.

КВАС ИЗ СМОРОДИНЫ

1,8 кг красной (черной) смородины, 4 л воды, 400 г сахара, 20-25 г дрожжей.

Смородину перебрать, промыть, отжать сок. В воду положить сахар, довести до кипения, охладить, влить сырой смородиновый сок, положить растертые с сахаром (1 ч. ложка) дрожжи и оставить на несколько дней в теплом месте (25-30°С), затем разлить в бутылки и хранить в холодном месте. Подавать охлажденным.

КВАС РЯБИНОВЫЙ

1,2 кг рябины, 5 л воды, 500 г сахара, 15-20 г дрожжей.

Ягоды рябины перебрать, промыть, отжать сок, добавить кипяченую воду, сахар, дрожжи. Оставить для брожения на ночь. Процедить и разлить в бутылки.

КВАС ЛИМОННО-МЕДОВЫЙ

3 л воды, 2 лимона, 350 г меда, 100 г сахара, 40 г изюма.

Воду вскипятить, охладить до 60-70°С, влить сок, выжатый из лимонов, добавить мед, сахар, размешать, накрыть марлевой салфеткой и настоять в течение суток. После этого квас процедить через марлевую салфетку, сложенную вдвое, разлить в бутылки, – добавляя в каждую по 4-5 изюминок, и плотно укупорить пробками. Бутылки вынести на 7-10 дней в холодное помещение для выдержки и созревания. Подавать квас холодным.

КВАС ЯБЛОЧНЫЙ

750 г яблок, 5 л воды, 50 г изюма, 400 г сахара, 25 г дрожжей.

Яблоки помыть, удалить семенное гнездо, мелко нарезать и сложить в эмалированную кастрюлю. Добавить промытый изюм, сахар и залить теплой кипяченой водой. Когда вода остынет, добавить дрожжи и поставить на 12 ч в теплое место. Затем процедить и охладить.

КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ

1 кг свеклы, 100 г сахара, 2, 5л воды, 1 00 г корки ржаного хлеба, 2 г соли.

Свеклу помыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке, засыпать сахаром, добавить соль, залить холодной кипяченой водой, положить корку ржаного хлеба. Посуду накрыть марлевой или полотняной салфеткой и поставить на 5 суток в теплое место. Затем квас процедить через два слоя марли и разлить в бутылки. Квас можно использовать для приготовления напитков и холодных борщей.

КВАС С ТМИНОМ

500 г хлеба черного, 5л воды, 10-15 г дрожжей, 250 г сахара, 25 г тмина.

Черный хлеб нарезать небольшими кусочками и подсушить в духовом шкафу. Залить хлеб кипящей водой, оставить на 3-4 ч, затем процедить. Добавить дрожжи, сахар, тмин и поставить на 2-3 дня в теплое место для брожения. Затем квас процедить и хранить в прохладном месте.

КВАС С ИЗЮМОМ И МЯТОЙ

250 г сухарей ржаных, 5 л воды, 400 г сахара, 50 г мяты, 50 г изюма, 20 г дрожжей.

Ржаные сухари залить крутым кипятком и оставить на 3 ч. Настой процедить, охладить до *25°С,* добавить сахар, мяту, дрожжи и оставить для брожения на 4-5 ч. После появления пены разлить квас в бутылки и добавить изюм. Бутылки плотно укупорить и выдержать в холодном месте 1-2 дня в горизонтальном положении.

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

150 г клюквы, 1 л воды, 150 г сахара.

Клюкву перебрать, промыть, протереть или размять. Из измельченной массы отжать сок, поставить его в стеклянной посуде в прохладное место. Выжимки залить водой и варить при слабом кипении 10-15 минут. Затем настоять 30 мин и процедить. В отвар добавить сахар, размешать и влить клюквенный сок.

Подавать охлажденным.

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ С МЕДОМ

150 г клюквы, 1 л воды, 100 г меда.

Клюкву перебрать, промыть, размять деревянным пестиком или ложкой в неокисляющейся посуде и отжать сок. Выжимки залить водой, поставить на огонь, прокипятить 10 мин и процедить. Добавить в отвар мед, дать ему раствориться и влить подготовленный клюквенный сок. Подавать морс охлажденным.

МОРС ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

150 г смородины черной, 1 л воды, 120 г сахара.

Смородину перебрать, промыть, размять, отжать сок, слить его в стеклянную посуду, накрыть крышкой и поставить в холодильник.

Выжимки залить горячей водой, довести до кипения, проварить 10 мин, затем процедить.

Полученный отвар соединить с охлажденным соком, добавить сахар и хорошо перемешать.

МОРС ВИШНЕВЫЙ

200 г вишни, 1 л воды, 120 г сахара.

Вишни помыть, удалить косточки, ягоды размять деревянным пестиком (или деревянной ложкой), отжать сок, слить его в стеклянную банку, накрыть крышкой и поставить в холодильник.

Выжимки залить горячей водой, варить 10-15 мин, затем процедить.

В полученный отвар влить охлажденный сок, добавить сахар и хорошо размешать. Подавать охлажденным.

МОРС ЧЕРНИЧНЫЙ

150 г черники, 1 л воды, 120 г сахара.

Чернику перебрать, промыть, размять, отжать сок и поставить его в холодильник.

Выжимки залить горячей водой, прокипятить 10-15 мин и процедить.

Отвар соединить с черничным соком, добавить сахар.

Подавать охлажденным.

МОРС МАЛИНОВЫЙ

170 г малины, 1 л воды, 120 г сахара.

Подготовленную малину размять, сок отжать через марлю; выжимки залить горячей водой, проварить 5-7 мин и процедить. В отвар добавить сахар и отжатый малиновый сок.

МОРС ЯБЛОЧНЫЙ

150 г яблок, 1 л воды, 120 г сахара (если яблоки кислые, норму сахара увеличить).

Яблоки помыть, натереть на крупной терке, отжать сок. Выжимки залить горячей водой,

проварить 10-15 мин, настоять в течение получаса, процедить, добавить сахар, отжатый сок и еще раз процедить.

МОРС ИЗ КАЛИНЫ

150 г калины, 120 г сахара, 1 л воды.

Калину перебрать, промыть, отжать сок. Выжимки залить водой, прокипятить 5-10 мин, процедить.

Отвар соединить с выжатым соком, добавить сахар, размешать, охладить.

СБИТЕНЬ РУССКИЙ

150 г меда, 150 г сахара, 2 г лаврового листа, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 5 г имбиря, 5 г кардамона, 1 л воды.

В горячей воде растворить мед, добавить сахар, гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, лавровый лист, поставить на огонь, прокипятить 10-15 мин, процедить.

Подавать горячим.

СБИТЕНЬ ШЕРЕМЕТЬЕВСКИЙ

100 г меда, 50 г сахара, 0, 3 г корицы, 0, 2 г гвоздики, 0, 2 г мяты, 3 г хмеля, 1 л воды.

В горячей воде растворить мед, сахар, добавить корицу, гвоздику, мяту, хмель. Поставить на огонь, прокипятить 30 мин, процедить. Подавать горячим.

СБИТЕНЬ МОСКОВСКИЙ

100 г меда, 0,3 корицы, 0,2 г гвоздики, 100 г сока брусники или клюквы, 900 мл воды.

Мед растворить в кипятке, добавить гвоздику, корицу, сок брусники или клюквы, прокипятить в течение 30 мин, снимая пену. Готовый напиток процедить и подать горячим.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И СЛИВ

300 г яблок, 200 г слив, 3/4 стакана сахара, 3 л воды.

В кастрюлю всыпать сахар, залить горячей водой, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить при медленном кипении 10 мин, пока они не станут мягкими. В кипящий компот добавить сливы, промытые и очищенные от косточек, снова вскипятить и охладить.

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД

200 г сухофруктов, 120 г сахара, 2 л воды.

Сухие фрукты перебрать, отделить яблоки и груши. Перебранные фрукты промыть 2-3 раза в теплой воде. Яблоки и груши залить холодной водой, добавить сахар и варить.

Когда они станут мягкими, в компот добавить сливы, абрикосы, изюм, вновь довести до кипения и охладить.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

200 г чернослива, 0,5 стакана сахара, 2 л воды.

Чернослив два-три раза промыть в теплой воде. В кастрюлю всыпать сахар, залить горячей водой, размешать, положить чернослив и при слабом кипении варить до мягкости 10-15 мин.

Так же приготовляют компот из кураги, но при варке достаточно довести его лишь до кипения.

КОФЕ И ЧАЙ

Самыми любимыми напитками у нас остаются чай и кофе. Сначала о последнем. Мы не пьем растворимый, как бы его ни рекламировали. Я ничего не имею против растворимого кофе. Даже держу дома банку для приятелей, которые не мыслят себя без чашечки этого напитка. А какие ностальгические воспоминания возникают при одном лишь взгляде на круглую коричневую баночку, произведенную в Индии.

Дамы моего, скажем так, позднеюношеского возраста хорошо помнят состав продуктовых заказов, выдаваемых в профкоме на праздники. Баночка зеленого горошка, стеклянные емкости с маринованными огурцами и помидорами производства социалистической Венгрии, импортная замороженная курочка, жестяной кругляшок с печенью трески, грамм триста салями, шпроты и... о, радость! растворимый кофе.

Чаще всего произведенный в Ленинграде. Но иногда давали индийский, и тогда все оказывались совершенно счастливы. Я и теперь вижу эти банки на прилавках, но уже не прыгаю от радости. Приходится признать: темно-коричневый напиток, получающийся из этих гранул, мало общего имеет с настоящим кофе. Правда, приятели, жившие долгое время в Греции, научили меня пить:

«НЕСКАФЕ» С МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДОЙ

Берете то количество порошка, которое обычно расходуете на чашку, и заливаете минеральной газированной водой. Естественно, пьете холодным, можно добавить лед. Очень хорошо освежает в жару.

Больше никаких рецептов, связанных с растворимым кофе, я дать не могу и расскажу о том, как варю молотый натуральный кофе.

Во-первых, от всей души советую вам пользоваться при заваривании как кофе, так и чая бутилированной водой. Или пропустите жидкость, которая идет из крана, через фильтр. Если такового не имеете, постарайтесь купить. Подойдет самый дешевый, вкус напитков значительно улучшится. Я не хочу сейчас рассуждать тут о качестве и полезности для здоровья той воды, которая бьет из крана на наших кухнях, речь идет лишь о вкусовых качествах чая, кофе или супа. Поверьте, еда и питье станут лучше. А коли нет возможности приобрести даже самый дешевый фильтр, не отчаивайтесь. Просто наполните кастрюлю или трехлитровую банку и оставьте на пару часов в открытом состоянии на столе.

Сначала самый простой рецепт.

КОФЕ БЕЗ ВАРКИ

Возьмите мелко молотый кофе, чем мельче, тем лучше. Идеально подходит тот, который пропустили через ручную мельницу, но сойдет и порошок из герметично закрытой пачки. Берем чашку, споласкиваем ее крутым кипятком, тут же насыпаем в нее необходимое количество заварки, допустим, одну чайную ложку с верхом, добавляем сахар по вкусу и медленно наливаем кипяток. Вода должна быть очень и очень горячей, просто бурлить в чайнике, теплая не подходит совершенно. Как только чашечка наполнилась до краев, быстро

размешиваем содержимое и закрываем блюдечком. Через пару минут открываем, мешаем еще раз и спокойно пьем. Попробуйте, очень вкусно.

Ниже привожу рецепты более традиционных способов варки.

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Обыкновенная доза для одной кофейной чашки составляет 1 чайную ложку очень мелко смолотого кофе и 1 1/2 чайной ложки сахарного песка или 11/2 куска сахара.

Чтобы приготовить хороший кофе по-восточному, нужно использовать кофе, жаренный незадолго до варки и мелко смолотый. В противном случае он утрачивает большую часть своего аромата. Обыкновенный кофе по-восточному должен быть густым, и количество кофе и сахара можно увеличивать или же уменьшать. В небольшом количестве – 4-6 чашек емкостью 100 г – кофе варят в специальной посуде – «джезве», а в большом количестве – в другой подходящей посуде.

Кофе и сахар всыпать в воду и, подогрев ее, хорошо размешать. Можно размешать еще не больше одного раза. Довести кофе до кипения, после чего разлить понемногу в каждую чашку, а оставшийся кофе снова поставить на огонь и довести до кипения; это можно повторять до трех раз. Таким образом на кофе образуется хорошая густая пена. Приготовленный таким способом кофе подать со стаканом холодной воды.

Кофе по-восточному можно варить и по-иному: сперва размешать кофе и сахар, а затем залить водой. Подогрев воду, снова размешать и довести до кипения.

КОФЕ ЕВРОПЕЙСКИЙ (ЧЕРНЫЙ)

Для приготовления этого кофе достаточно 20 г кофе на 200 г воды. Сахар положить по вкусу.

Подать в стаканах или чашках.

Он известен еще под названием фран-кофё. Для его приготовления используют кофе крупного помола, варят его в специальных кофейниках со вставной сеткой, в которую насыпают кофе и сверху заливают кипятком. Таким образом вода растворяет часть кофе и процеживается через сетку.

КОФЕ С МОЛОКОМ

Чистый кофе крупного помола, предварительно хорошо прожаренный и смешанный с различными примесями, как цикорий или инжир, насыпать, как описано выше, в специальный кофейник со вставной сеткой и залить кипятком. Смешать готовый кофе с молоком, соблюдая приблизительно соотношение: 3 части кофе и 1 часть молока (кипяченого). Прибавить сахар по вкусу. Этот вид кофе подают обыкновенно на завтрак с разным печеньем, бриошами и др.

КОФЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Сварить кофе, как описано в рецепте «Кофе с молоком», и разлить в чашки, в которых его будут подавать; в каждую чашку добавить по столовой ложке предварительно взбитых сливок. Этот вид кофе также подают на завтрак с печеньем, бриошами и др.

В отношении того, какой сорт следует покупать, никаких советов дать не могу. Сейчас в магазинах просто глаза разбегаются, и вы подберете любимый кофе методом «тыка». Единственное, что не советую делать: это приобретать зеленые зерна и пытаться их обжарить дома до нужной кондиции. Скорей всего у вас ничего не выйдет. Храните кофе в плотно закрывающейся банке, подальше от пахнущих приправ. Брать его надо чистой сухой ложкой. Вкус кофе может улучшиться, если заварку слегка посолить. А теперь последний рецепт.

КОФЕ С ПРЯНОСТЯМИ

На дно джезвы насыпаете нужную порцию заварки, слегка солите и поджариваете в течение пары секунд на небольшом огне. Джезву следует иногда потряхивать. Потом добавляете в кофе щепотку размолотого кардамона, 1/4 чайной ложки корицы (на одну чашку), сахар. Все составляющие перемешиваете и доливаете кипяток. Затем ставите джезву на маленький огонь, а когда начнет подниматься пена, снимаете ее с огня. И так повторяете три раза. Кофе не должен кипеть, причем данное правило действует не только в этом рецепте. Кофе не выносит кипячения.

И еще, как бы вам ни показалось странным, но кофе портится, поэтому, покупая его, всегда внимательно смотрите на срок годности. Отравиться просроченным зерном нельзя, но вместо ароматного напитка получите редкую гадость.

ЧАЙ

То же самое можно сказать и о чае. Если заварите лист, который пролежал несколько лет на складе, получите нечто безобразное. Невоздержанная на язык Зайка называет такой чаек «моча молодого поросенка». Я не одобряю подобных выражансов, но суть подмечена точно.

Как заваривать чай, вам известно и без меня. Долгие годы я действовала так, как научила меня бабушка. Сначала обдавала чайничек кипятком, потом засыпала заварку из расчета одна ложечка на чашку, заливала кипящей водой, а затем, выждав пару минут, наливала немного в чашку, щедро добавляя кипяток. Но потом я очутилась в Сирии, и арабы научили меня готовить чай по-другому.

Увидев, как я пью на крыше консульства чай, шофер Мухаммед спросил:

– Ты любишь воду?

– Это чай, – возмутилась я.

– Нет, – покачал головой водитель, – чай в маленьком чайнике, а в большом просто горячая вода, и ты, в основном, глотаешь ее.

Я в растерянности уставилась на него. А ведь верно. Заварки в чашке на донышке, остальное простой кипяток.

– Надо пить только заварку, – пояснил Мухаммед.

– Но она крепкая!

– Ты просто не умеешь с ней обращаться, – ухмыльнулся Мухаммед, – крепость чая зависит от тебя, не сыпь столько листа. Ладно, давай объясню.

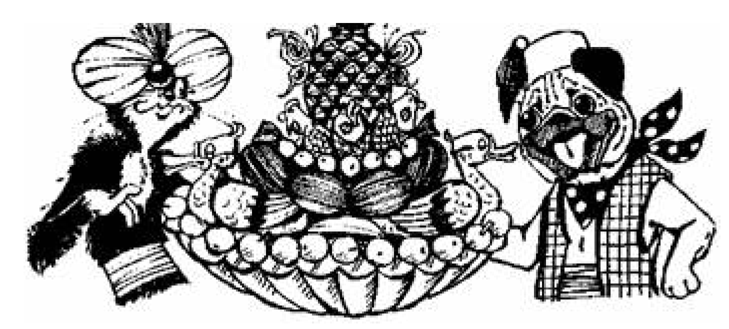
Я внимательно выслушала Мухаммеда и с тех пор завариваю чай так, как он меня научил.

Сначала берем чайник, ополаскиваем крутым кипятком, кладем заварку. Количество ее зависит от времени суток. Утром и днем можно побольше, вечером совсем мало. На стандартный /чайник я беру, как правило, две ложечки. Потом добавляю кипяток и тут же, без всякого промедления, выливаю воду, затем вновь наполняю чайник, жду пару минут и наливаю в чашку одну заварку. Такой напиток имеет замечательный вкус. Дальше можете пить его, как угодно, с лимоном, вареньем, сахаром, медом, конфитюром, молоком, ромом... Только помните восточную пословицу, которая гласит: «Свежий чай подобен лекарству, постоявший три часа – укусу змеи». Кстати, насчет лекарства. Тем, кто мучается головной болью, могу посоветовать воспользоваться таким простым советом.

Берете чашку для заварки. Знаете, такие кружечки с ситечком и крышкой. Их удобно использовать, если собрались почаевничать в одиночестве. Так вот, насыпаете полторы ложки заварки и прямо в ситечко кладете три куска сахара. Заливаете кипятком, даете постоять не более полуминуты и быстро пьете. Чем быстрей, тем лучше. Голова пройдет быстро, словно вы приняли лекарство. Тем, у кого повышенное давление, этот способ применять нельзя.

И еще, если хотите взбодриться, выпейте не кофе, а свежезаваренный чай.

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ БЛЮДА



Вот и подходит к концу моя тетрадка с рецептами. Я, будучи очень ленивой, сознательно не собирала такие советы, которые потребуют больших физических усилий. Мне просто не нравится прыгать у плиты все свободное время. Да и где его взять работающей женщине. Но напоследок мне хотелось бы дать еще несколько рецептов. Они записаны в моей тетрадочке особняком, потому что их характеризует трудоемкость и экзотичность. Попробуйте, вдруг эти блюда придутся вам по вкусу. Но предупреждаю, запаситесь временем.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

2-4 свежих огурца средней величины, 150 г рубленого мяса или 500 г мелко нарезанных тушеных грибов, 50 г белого хлеба или 1-2 ст. ложки отварного риса, 1 крупная луковица (по желанию в фарш можно добавить 1-2 сырых или сваренных вкрутую и нарубленных яйца), петрушка, соль, перец, 1-2 ст. ложки томатной пасты, сметана или йогурт, укроп, сок лимона, жир для жаренья, немного муки.

Огурцы очистить от кожи, разрезать поперек и вынуть семена. Очищенные половинки заполнить фаршем. Фарш приготовить следующим образом: рубленое мясо или грибы смешать с репчатым луком, рисом или размягченным белым хлебом, добавить сырые или рубленые крутые яйца, зелень петрушки, соль, перец.

Наполненные половинки огурцов накрыть пустыми половинками, перевязать ниткой и уложить в смазанную жиром огнеупорную посуду. Несколько ложек сметаны или йогурта смешать с томатной пастой. Полученный соус вылить на подготовленные огурцы, сбрызнуть соком лимона и поставить тушить под крышкой на 20 мин (по желанию в соус можно добавить немного муки). Готовые огурцы посыпать зеленью укропа и подать с белым хлебом. Рассчитано на 2-4 порции.

Я честно предупредила, что в этой главе даю только необычные рецепты.

ЛУК С МОЛОКОМ

150-200 г белого хлеба, 500 г репчатого лука, 1 яйцо, 2 граненых стакана молока или 1 стакан сливок, 2 ст. ложки (с горкой) мелко нарубленного окорока, 1 ст. ложка тертого сыра, жир, соль и перец по вкусу.

Очистить лук, нарезать довольно мелкими дольками, тушить до полуготовности и отбросить на сито. Форму до выпекания смазать жиром, вложить в нее предварительно смоченные в молоке (один стакан) ломтики белого хлеба и положить на них слой подготовленного лука.

Яйцо взбить с молоком (второй стакан) или сливками, посолить, поперчить, смешать с кубиками окорока и вылить все в форму на слой лука. Посыпать тертым сыром и поставить на 20 мин в духовой шкаф для запекания. Рассчитано на 2 порции.

РУЛЕТ ИЗ МЯСА С ЯИЧНИЦЕЙ

1 кг телячьей грудинки, 100 г шпика, 100 г свинины или копченого мяса, 100 г масла или маргарина, 1 соленый огурец, 2-3 яйца, немного муки.

Из мяса удалить ребра, телячью грудинку отбить и посолить. Мясо выложить тонкими полосками шпика и свинины, чередуя их, затем покрыть слегка остуженной яичницей-глазуньей, на которой равномерно распределить мелко нарезанный соленый огурец. Грудинку туго скатать, обвязать ниткой и запечь в горячем жире, постепенно добавлять немного воды и поливать сверху жиром. В образовавшийся соус добавить для густоты немного муки.

РЫБА В ТЕСТЕ ИЗ ПИВА

500 г филе лосося или другой рыбы, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/8 л светлого пива, 1/2 лимона, соль, растительное масло для жаренья. Рыбу сполоснуть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть соком лимона, из муки, яйца, пива и соли приготовить тесто и поставить его на час. Куски рыбы обвалять в муке, обмакнуть каждый кусок в подготовленное тесто и вложить в посуду с кипящим маслом так, чтобы куски рыбы плавали в нем. Обжарить до готовности. Готовую рыбу подать с рассыпчатым рисом или мучными изделиями и томатным соусом. Рассчитано на 2-3 порции.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СЫРА

4 ломтика сыра (толщиной 1 см), 1 яйцо, панировочные сухари, рубленый зеленый лук, 1-2 помидора, жир для жаренья.

Ломтики сыра обвалять в яйце и панировочных сухарях и зажарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить ломтиками помидоров.

СУП ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

3 яйца, 90 г манной крупы, 90 г тертого сыра, 1 1/2 л крепкого бульона, соль, мускатный орех.

Яйца смешать с манной крупой, сыром, добавить специи и один половник бульона. Остальной бульон довести до кипения и постепенно добавить в манную крупу. Суп должен вариться 4-5 мин на очень слабом огне. Его надо постоянно помешивать, чтобы яйца и сыр не свернулись.

ЗАКУСКА ИЗ МЯСА И СЕЛЕДКИ

125 г тушеного или жареного мяса (это может быть баранина, телятина или мясо птицы), 1 небольшая вымоченная сельдь, 1 ст. ложка муки, 2 вареные картофелины, 2 ст. ложки густой сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 1/2 луковицы, 2 чайные ложки маргарина, соль, перец, масло или маргарин.

Мясо, сельдь и вареный картофель пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить и обжарить в 1 чайной ложке маргарина. Лук смешать с готовой массой, прибавить муку и сметану, все перемешать и пропустить еще раз через мясорубку. Добавить 2 желтка, посолить и поперчить по вкусу, опять перемешать и добавить взбитые белки. Форму для запекания смазать жиром, выложить на нее приготовленную массу, посыпать тертым сыром. Остатки маргарина растопить и сбрызнуть им содержимое формы. Закуску поставить в духовку и запечь в течение 30-40 мин. Когда масса начнет отделяться от краев формы, блюдо можно считать готовым.

Выложить его на тарелку и полить томатным соусом.

СУП ИЗ ПИВА

1 бутылка светлого пива, 1 бутылка темного пива, корочка лимона или имбирь, 1-2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 1 яичный желток, немного молока.

В пиво положить корку лимона и довести до кипения. 1 ст. ложку муки развести в холодном молоке и добавить в суп. Приправить сахаром и солью. Яйцо смешать с мукой, прибавить немного молока, хорошо размешать, чтобы не было комочков, и влить в суп. Прокипятить в течение 5 мин и снять с огня. Яичный желток и несколько ложек супа хорошо взбить и добавить в суп.

СЫР С ЯБЛОКАМИ

150 г сыра, 1-2 сладких яблока, горсть миндаля, 2 ст. ложки майонеза, сок лимона по вкусу, соль.

Сыр и очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками и добавить миндаль, майонез, лимонный сок и перемешать. Можно посолить по вкусу. К этому подать поджаренные ломтики хлеба.

РЫБА С ШОКОЛАДОМ

500 *г трески или наваги, 1/2 стакана белого вина, 1 небольшая ложка тертого шоколада, горсть шампиньонов, 1 ст. ложка муки, щепотка молотой гвоздики, щепотка корицы, соль, перец.*

Лук мелко нарубить и обжарить в половине указанного количества сливочного масла. Добавить муку и пережарить вместе с луком. Затем осторожно влить 1/4 л воды и соус хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить вино и шоколад, гвоздику, корицу, соль и перец. Огнеупорную плоскую миску смазать жиром и поставить на край плиты или на очень маленькое пламя. Разделанную на порционные куски рыбу вложить в миску, залить соусом и тушить на совсем слабом огне. Грибы очистить, мелко порезать, потушить в оставшейся части масла и за 10 мин перед подачей на стол выложить в миску с рыбой. Подать рыбу с рисом. Рассчитано на 2 порции.

СУП ИЗ БУЛЬОНА И ЙОГУРТА

1/2 л мясного или костного бульона, по 1 ст. ложке чечевицы и риса (можно взять только рис), 3 ст. ложки сметаны, 2 стакана йогурта, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 желток, 1 ст. ложка мелко нарубленных листьев мяты, перец, соль.

Чечевицу и рис отварить в бульоне (и то и другое в отдельности), смешать, приправить солью и перцем. Сметану, желток и йогурт взбить, осторожно влить в горячий бульон, смешав его с

чечевицей и рисом. Все хорошо перемешать. Незадолго до конца варки снять суп с огня, чтобы он не свернулся. Перед подачей на стол добавить мелко нарубленные листья мяты и сливочное масло. Рассчитано на 2 порции.

ЖЕЛЕ ИЗ ОГУРЦОВ И АНАНАСА

3 ст. ложки лимонного сока, 1/2 ст. ложки сока ананаса, 1/2 чайной ложки сока

репчатого лука, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка майонеза, по 1 стакану нарезанных кубиками огурцов и ананаса.

В 1/2 л воды развести винный уксус, сок лимона, ананаса и лука. Желатин развести в тепловатой воде, дать ему полностью раствориться, поставить на небольшой огонь и, как только желатин начнет сгущаться, влить в него смесь соков. Засыпать огурцы и ананасы, остудить, поставить на холод. Подать вместе с картофельным или зеленым салатом.

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

1 щука весом 1 1/2 -2кг, 3 ломтика шпика, жир для жаренья, 1-2 ст. ложки сливок, мука.

Начинка: 250 г шампиньонов или белых грибов, 3 чайные ложки рубленого репчатого лука, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1 стебелек сельдерея, 1/2 небольшого корня сельдерея, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, соль и перец.

Щуку очистить (можно удалить голову и хвост), осторожно удалить кости. Для начинки слегка обжарить мелко нарубленный репчатый лук, добавить тонко нарезанные грибы и мелко нарубленный сельдерей и поставить тушить. Затем добавить панировочные сухари и петрушку. Массу приправить солью и перцем и нафаршировать ею предварительно натертую солью и лимонным соком рыбу. Рыбу зашить, посолить, поперчить и положить на предварительно смазанную сливочным маслом или маргарином сковородку. Сверху положить несколько ломтиков шпика и поставить в горячую духовку. Через 10 мин убавить огонь, полить рыбу растопленным маслом и тушить в течение 30 мин. Затем выключить духовку и оставить в ней рыбу еще на 10 мин. Слить выделившийся сок, смешать его со сливками и мукой и подать рыбу, полив ее этим соусом, на стол. К фаршированной щуке подать отварной картофель. Вместо щуки можно взять любую другую рыбу. Рассчитано на 6-8 порций.

ЖАРЕНЫЙ АНАНАС

8 долек ананаса, 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, питьевая сода на кончике ножа, 1/8 л молока, жир.

Дольки консервированного ананаса хорошо обсушить. Приготовить из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакнуть дольки ананаса в жидком тесте и зажарить в жире (дольки должны целиком погрузиться в жир) до появления золотисто-желтой корочки. Посыпать сахарной пудрой и еще теплыми подать к кофе.

ЖАРЕНЫЕ АБРИКОСЫ

8 больших зрелых абрикосов (около 400 г), 20 г муки для обваливания. Для теста: 120 г муки, 2 желтка, щепотка соли, неполные 1/4 л молока или сливок, 1-2 ст. ложки рома, 2 белка для взбивания и 20 г сахара, растительное масло для обжаривания, 20 г сахара и ванильный сахар для посыпания.

Приготовить тесто гуще, чем для блинчиков, разрыхлить взбитыми белками и ромом. Абрикосы разделить пополам, вынуть косточки, обвалять в муке, окунуть в тесто, вынуть и быстро обжарить в большом слое жира. Не переворачивать. Вынуть и, когда жир стечет, посыпать сахаром, смешанным с ванильным сахаром. Подать как горячий десерт.

Примечание. Абрикосы можно 1-2 ч замачивать в сахарном сиропе с коньяком. В этом случае ром в тесто не добавлять.

ЖАРЕНЫЕ ЯБЛОКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

400 г яблок, 20 г муки для обваливания.

Для теста: 120 г муки, 2 яйца, щепотка соли, 1/8 л белого вина, неполные 1/8 л молока, 20 г сахара, растительное масло для обжаривания, 40-60 г сахара и ванильный сахар для обваливания.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать их поперек ломтиками толщиной около 3/4 см и посыпать мукой. Обмакнуть ломтики яблок в блинчиковое тесто – часть молока заменить белым вином. Во время жарения тесто разрыхляется и, кроме того, препятствует впитыванию жира. Жарить около 4 мин. Когда жир стечет, обвалять в сахаре. Подать яблоки как горячий десерт с ванильным или заварным кремом.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

1/2 л молока, 40 г порошка ванильного пудинга, 40 г сахара, 2 желтка, ром.

Все продукты (кроме рома) размешать в молоке и на водяной бане, чтобы желтки не свернулись, взбить до загустения. Снять с огня, еще минуту взбивать, чтобы не образовалась пенка. Добавить ром.

КСТАТИ О ЯБЛОКАХ

Если возьмете пару штук антоновок, порежете на восемь частей, удалите сердцевину и просто пожарите на масле, как картошку, то получится непривычный, но очень вкусный гарнир к жирному мясу, например, к свиной отбивной.

АБРИКОСОВЫЕ КЛЕЦКИ

Для теста: 1 кг картофеля, 1 яйцо, кусок (величиной с орех) сливочного масла или свиного жира, 200-250 г муки.

Для на инки: абрикосы, сахар-рафинад, панировочные сухари, сливочное масло или маргарин.

Картофель отварить, натереть на терке, добавить муку, яйцо и жир, замесить тесто. Доску хорошо посыпать мукой и раскатать на ней тесто толщиной 3 мм. Раскатанное тесто разделить на квадраты одинаковой величины с таким расчетом, чтобы на каждый квадрат можно было положить целый абрикос. А вместо косточки в каждый абрикос следует поместить кусочек сахара. Сформовать клецки и варить их в подсоленной воде под крышкой до тех пор, пока они не всплывут. Затем отбросить на дуршлаг и дать стечь воде. Обвалять клецки в толстом слое панировочных сухарей, посыпать сахаром и обжарить в большом количестве жира. Затем снова посыпать сахаром и в горячем виде подать на стол.

ТОРТ ИЗ ШОКОЛАДА

150 г шоколада или 30 г какао, 30 г сахарной пудры, 2 ст. ложки сливок, 150 г сливочного масла или маргарина, 180 г сахара, 6 яиц, 150 г муки, 2-3 ст. ложки абрикосового мармелада.

Для поливки торта: 40 г кокосового масла, 50 г какао, 200 г сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды.

Шоколад растопить. Масло хорошо растереть вместе с сахаром, превратив в совершенно однородную массу, постепенно добавить 6 желтков. Влить в массу растопленный шоколад или какао, добавить сахарную пудру и сливки. Затем дважды добавить просеянную муку и взбитые с оставшимся сахаром белки. Белки следует добавлять постепенно, помешивая при этом основную массу. Хорошо смазанную жиром форму наполнить тестом. Печь торт ровно час при

умеренной температуре. Затем торт вынуть из духовки, дать ему остыть, после чего осторожно переложить, ровно обрезать и намазать абрикосовым мармеладом. Сверху полить смесью кокосового масла, какао, сахарной пудры и горячей воды, которую предварительно разогреть на паровой бане.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



На следующих страницах я хочу дать одну очень полезную таблицу. Иногда под рукой нет весов, и тогда полезно знать, сколько чего помещается в стакане и ложке.

Может быть, не очень к месту, но мне хочется несколько слов сказать о калорийности продуктов. Я не имею никакого медицинского образования, но, как женщина, похудевшая с семидесяти двух до сорока девяти килограммов и держащая этот вес на протяжении двадцати пяти лет неизменным, рискну дать пару советов тем, кто решил избавиться от «бубликов» вокруг талии и бедер.

Милые мои, не верьте никаким рекламным листовкам типа «Худеем за три дня на всю жизнь». Это неправда. Нет, вероятно, вы и впрямь в результате не слишком полезных для здоровья процедур потеряете десять кило. Но ровно через месяц они к вам обязательно вернутся. Абсолютно выброшенными на ветер можно считать деньги, потраченные на всякие суперсжигатели жира, системы-6, тайские таблетки и прочую панацею от излишков тела. Расставшись с немалыми средствами, вы на какое-то время, может, и станете стройней, но стоит отложить таблетки, как стрелка весов вновь понесется вперед. Можно, конечно, всю жизнь есть горстями всякую химию, но, во-первых, это стоит целое состояние, а во-вторых, ваш желудок и печень сделаны не из оргстекла. Рано или поздно они взбунтуются, и тогда придется долго лечиться.

Как вам ни покажется странным, но я не советую и садиться на диету, а уж тем более практиковать полное голодание. Дело в том, что наш организм очень хитрый, хорошо продуманный агрегат. Как только до него доходит, что его лишают столь необходимых белков, жиров и углеводов, он моментально настораживается и включает некие резервные системы, задача которых извлечь из минимума продуктов массу пользы. На диете вы просидите как максимум десять дней, потом махнете рукой и съедите порцию взбитых сливок. Не надо ругать себя, так поступают абсолютно все, но ваше тело мигом встрепенется, и те килограммы, что были потеряны за дни героического голодания, тут же прилипнут назад. Хорошо еще, если спустя месяц после диеты вы не наберете парочку лишних кусков жира.

Что же делать, чтобы сохранить фигуру? Во-первых, подумать, оно вам надо быть похожей на тощую синюю курицу? У тех, кто сохранил стройность тела и тонкую талию до старости, как правило, проблемы с волосами, зубами и цветом лица.

Во-вторых, имейте в виду, пухленькая женщина, я не имею в виду тех, кто весит два центнера, выглядит моложе. У нее на лице меньше морщин. В-третьих, если хотите получить стройные бедра, следует смириться с тем, что сначала у вас «исчезнет» лицо, затем грудь, следом спина... Противные «галифе» и «уши» уходят последними, даже когда ваша мордочка сожмется до размера кулака, «мадам Сижу» будет упорно цепляться за прежний размер. Нечего и говорить о том, что, стоит лишь прибавить один килограмм, он осядет не на личике и не на бюсте, а все в той же филейной части.

Но если вы полны решимости похудеть, тогда приступаем. Сначала купите напольные весы, простые, механические. Электронные частенько врут. Зайка однажды чуть с ума не сошла, обнаружив, что за одну ночь поправилась на десять кило. Она рыдала до тех пор, пока не сообразила, что весы ошибаются. Поэтому теперь в нашем доме только механический прибор.

Потом заведите в квартире большое зеркало, такое, в котором можно увидеть себя с головы до ног. Его легко повесить на внутренней двери шкафа. Затем найдите в гардеробе брюки, которые на вас не застегиваются, и такую же кофту, это будет «мерная» одежда. Сделав все приготовления, можно начинать, но, посмотрев в зеркало на себя, толстую, надо сказать:

– Диета – это не разовая операция, диета – это стиль жизни. Утром, перед работой, сбегав предварительно в туалет, встаньте без одежды на весы. Допустим, они показали восемьдесят кило. Вечером, перед сном, проделайте ту же операцию. Предположим, увидите восемьдесят два. Не надо пугаться. Вес человека колеблется, вечером он бывает больше, чем утром. И перед дамскими неприятностями можете прибавить парочку килограмм, но это не жир, а излишек воды, который уйдет.

Теперь вам придется тщательно считать калории. Для того чтобы похудеть, женщине, занятой сидячей работой, надо поглощать не более 1000 калорий в день. Берете блокнот и пишете: утро – бутерброд с сыром =180 калорий. Кофе с сахаром = 60; яйцо = 75. Итого – 315. Опс! Ничего не съели, а трети рациона как не бывало. При этом имейте в виду, что вам можно съесть не более 30 грамм жиров в день. А жир – это не только масло, сало и маргарин. Нет, он, противный, и в колбасе, и в сыре, и в котлетах, и в молоке. Поэтому придется менять всю систему питания. Постепенно перейдете на обезжиренные молочные продукты, чай без дите пешком по лестнице, в особенности если живете на десятом этаже. Убьете двух зайцев: натренируете сердечно-сосудистую систему и «сожжете» жирок. Регулярно пытайтесь надевать «мерную» одежду и радуйтесь: вот и пуговка на талии застегнулась.

Достигнув нужного веса, не забывайте становиться на весы. Теперь можно позволить себе лишнее, но, если стрелка вновь поползет вправо, не давайте ей уйти слишком далеко, мигом уменьшайте рацион. Впрочем, через год вы очень хорошо будете знать, что вам можно есть без всяких последствий, а к чему не следует даже прикасаться. Очень полезно, увидав летом на улице молодую девушку, похожую на бочку сала, сказать себе с гордостью: «Вот они, все мои любимые и несъеденные пиццы, пирожные и бутерброды». И обязательно купите витамины с микроэлементами, потому что человек, ограничивающий себя в питании, испытывает их недостаток.

СОБАЧЬИ РЕЦЕПТЫ

Закончить же эту книгу я хочу несколькими рецептами блюд для собак. У меня в доме их живет трое, двое мопсов и пудель. Муля, Ада и Черри девушки небольшие, но очень прожорливые, покушать они обожают, мисочки вылизывают со страстью.

Сначала я пыталась кормить их сухим кормом. Слов нет, очень удобно и никаких проблем для владельцев – насыпал нужную порцию и забыл. Но мои собаки ели катышки, похожие на кучки гравия, без всякого энтузиазма, и мне стало жаль мопсих, уж очень несчастный у них был вид. Наглядевшись на рекламу, я купила банку консервированного собачьего корма. Честно говоря, открыв ее, я скривилась, содержимое пахло отвратительно, но это оказалось не самым страшным. Отведав «деликатесы», моя стая отравилась, и долгих три недели мы приводили нежные собачьи желудки в норму. В конце концов я махнула рукой на фаст-фуд и стала готовить сама.

КАША ДЛЯ СОБАК

Возьмите кусок говядины без костей и жира, отварите до готовности, потом выньте. Если все же купили грудинку, тогда, как только вода вскипит, подержите бульон на огне пару минут, затем слейте и вновь наберите воды, Отварное мясо выньте и отложите в сторону. В бульон,

слегка посоленный, положите любую крупу: гречневую, перловую, рисовую, пшенную. Исключение составляет манка, ее собакам давать не следует. Хорошо подходит овсянка. Кстати, овсяная каша, сваренная на мясном бульоне, очень вкусная штука, советую попробовать самим. Когда каша приготовится, надо порезать мясо на мелкие кусочки и перемешать с основной массой.

Аналогично можно сгоношить вкусный ужин для своей болонки и из курицы, индюшатины. С птички надо сначала снять кожу, а то получится слишком жирно, не в переносном, а в прямом смысле этого слова. Совсем не обязательно класть в трехлитровую кастрюлю целую несушку, достаточно одного окорочка. Крупа приобретет нужный аромат, и ваш любимец слопает все без остатка. Моим животным нравятся и всевозможные субпродукты: куриные желудки, легкое, рубец, печень. Готовите бульон так же, как из говядины. Вот почки я не беру, с ними много возни, надо вымачивать, сливать, опять мочить...

На рынке, в мясном ряду, продают пашину. Из нее также получается вкусный ужин. Вот обрезки брать не советую. Да, они недорогие, но, пусть вам это не кажется странным, мясом кормить дешевле. Обрезки в основном состоят из жил и жира, а собакам противопоказано жирное. Когда отбросите неподходящие куски, получите граммов двести непонятно чего. Лучше на эти деньги купить небольшой кусочек говядины.

Категорически запрещено давать куриные кости. А вот мосол можно, только он должен быть сырым. Запомните, пожалуйста, ни в коем случае нельзя предлагать комнатной собачке косточку из супа, как бы замечательно она ни выглядела. Много лет назад я, неопытная собачница, угостила своего крохотного двортерьера Снапика отварной костью. Собачка погибла от непроходимости кишечника. Поэтому очень прошу давать кости только сырые. Осторожность надо проявлять и в отношении рыбы, из нее следует вытащить кости.

Плохо усваивается собачьими желудками картошка, а вот макароны, если у вашего любимца объем талии не сравнялся с ростом, дать можно. Но, естественно, без сливочного масла и кетчупа.

Взрослых собак полагается кормить два раза в день, беременных и щенков чаще. Особенно напрягает делать это утром, когда торопишься на работу. Я даю своим творог, тот, на котором написано «0%», или йогурты. Можно просто покрошить в мисочки немного хлеба и налить молоко, кефир, простоквашу. Если с детства приучите собаку есть молочное, проблем не будет.

На случай форсмажора держу дома десяток баночек мясных консервов «Тихорецкое». Они предназначены для детского питания, стоят дешевле консервов для собак и в отличие от последних действительно состоят из мяса. Если подмешать содержимое такой баночки к готовой каше, получится хорошая еда.

Вместо костей из жил мы даем мопсихам сырую очищенную морковь, яблоки. Еще мои собаки едят бананы.

Сладкое четвероногим противопоказано, но они его страстно любят. Что могу посоветовать: купите пачку крекеров, сделанных без сахара. И никогда не давайте колбасу, ветчину, сосиски. Собаки не люди, они не могут есть то, что спокойно глотаем мы.

Мне кажется неправильным такое положение вещей, когда животное, живущее дома, питается «из помойки». Ему сваливают и сливают в миску то, что осталось от обеда, или дают просроченный йогурт. Дескать, ерунда, это же просто собака.

Если вы хотите, чтобы четвероногий обитатель вашего дома прожил долгую здоровую жизнь, кормите его нормально, качественными продуктами, купите витамины, не вымещайте на животном злость, оно не сумеет ответить. Помните, дети вырастут, а собака навсегда останется ребенком, который любит вас абсолютно бескорыстно и преданно.

К сожалению, ничего о рационе для кошек сказать не могу. Мои Фиофина и Клеопатра желают есть только сырую говядину, заставить их проглотить что-либо другое просто невозможно.

Вот и закончилась книга, если вы найдете на ее страницах хоть один полезный для себя рецепт, я буду очень довольна. В противном случае прошу меня простить, я ведь всего-навсего автор криминальных романов, вынужденный готовить еду для семьи. Но все равно в самом конце хотелось бы дать вам один, последний, совет. Конечно, выходя замуж или начиная жить с

мужчиной вместе гражданским браком, мы накладываем на себя определенные обязательства. Но ведь никто из нас не давал обета стать рабой. Поэтому живите с высоко поднятой головой, никогда не ругайте себя за несваренные щи или невыглаженные рубашки. Не делайте фетиш из домашнего хозяйства, не возите каждый день по полу тряпкой, не проводите дни в санузле, добиваясь невероятного блеска от унитаза и раковины. Скорей всего ваших усилий не заметят, и вы станете устраивать скандалы близким, выкрикивая, рыдая:

– Я для вас столько сделала! Жизнь на вас потратила!

Не надо! Милые мои, любимые, дорогие незнакомые читательницы, посмотрите вокруг. Ей-богу, не стоит проводить свои годы между плитой и раковиной. Ходите на работу, делайте карьеру, учите языки, стройте дачу, разводите цветы, выводите собак и кошек на выставку, балуйте внуков, найдите себе занятие, и тогда, вот парадокс, и дети, и внуки, и муж станут вас уважать, а обед, приготовленный вами в свободное время, будет съеден с благодарностью и восторгом.

Да, вот самый, на этот раз и впрямь последний совет. Если хотите испечь вкусный пирог, но не имеете ни молока, ни сахара, ни масла, ни дрожжей, то ничего у вас и не получится.

С любовью к вам, ваша